

Citrónové cukroví s krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Cukr moučka 120 g
- Cukr vanilkový 1 ks
- Mouka hladká 320 g
- Margarín 250 g
- Žloutek 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z uvedených ingrediencí si zpracujeme těsto. Margarín si nakrájíme na menší kousky, aby se nám lépe pracovalo a těsto pořádně prohněteme. Pokud se těsto lepí, přidáme ještě trochu mouky. Těsto necháme hodinku odležet v lednici.

Poté si těsto vyválíme asi na 5 mm tenkou placku a vykrajujeme vykrajovátky. Pokud použijeme více vykrajovátek, myslíme na to, že budeme cukroví slepovat a potřebujeme tedy od každého tvaru sudý počet :)

Vykrajované tvary dáme na pekáč vyložený pečícím papírem. Pečeme na 180 °C cca 10 minut, ale opravdu pečlivě kontrolujeme, protože linecké se snadno připálí.

Teď si připravíme náplň, na kterou budeme potřebovat:

60 g cukr moučka

90 g máslo

lžíce rumu

1 žloutek

Máslo necháme dostatečně zteplat a uvedené ingredience společně vyšleháme do krému.

Dále připravíme citrónovou polevu, na kterou budeme ještě potřebovat:

50 g cukr moučka

1 lžička šťávy z citrónu

voda

Do cukru přidáme šťávu z citronu a lžičku vody a třeme dohladka, dokud nám nevznikne konzistence, která se bude dát roztírat po cukroví. Případně přidáme cukr nebo vodu, abychom dosáhli požadované konzistence.

Nyní si vezmeme upečené linecké cukroví, které slepujeme připraveným krémem. Každý kousek cukroví poté rozetřeme na povrchu citrónovou polevou a sypeme barevným zdobením.