

Linecké ořechové kostky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Cukr moučka 100 g
- Mouka hladká 150 g
- Mouka polohrubá 150 g
- máslo 200 g
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Linecké těsto-zpracujeme uvedené suroviny, necháme odpočinout zabalené ve folii 2 hodiny, mezi tím si připravíme druhé těsto: 250g másla, 250 g moučkového cukru, 150 g vlašských strouhaných ořechů, 2 lžíce rumu, citronová kůra, sníh ze 7 bílků-vše smícháme a dáme na linecké těsto, které jsme si vyváleli na plech-pečicí papír. Pečeme při 150°C, asi 40 minut. Poleva: žloutky vyšleháme s moučkovým cukrem a přidáme rum-7 žloutků, 300 g moučkového cukru, 2 lžíce rumu.

Polevu rozetřeme na upečené těsto. po zaschnutí ozdobíme mříž. Z rozpuštěné čokolády a ozdobíme vlašským ořechem