

Linecké košíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Hladká mouka 500 g
- Cukr moučka 150 g
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- Máslo 250 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Vejce 2 ks

• NÁPLŇ 1

- Rybízová marmeláda 1 sklenice

• NÁPLŇ 2

- Vlašské ořechy 300 g
- Cukr moučka 200 g
- Rum 8 lžíce

• NÁPLŇ 3

- Vejce 2 ks
- Cukr krystal 140 g
- Rum 3 lžíce
- Máslo 500 g
- Kakao 3 lžíce

• ZDOBENÍ

- Čokoláda na vaření 200 g
- Ztužený tuk 2 lžíce
- Plátky mandlí nebo cukrářské zdobení 1 balení

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Mouku prosejeme s cukrem a práškem do pečiva, přidáme pokrájené máslo, vanilkový cukr a vejce. Zpracujeme těsto a necháme ho den odležet.

2. Troubu předehřejeme na 180 °C. Z těsta odebíráme malé kousky a v tenké vrstvě je vtlačíme do formiček.

Formičky není třeba vymazávat.

3. Pečeme podle velikosti 5-7 minut. Ještě teplé košíčky opatrně vyklepneme a necháme vychladnout.

4. Rybízovou marmeládu dobře rozmícháme, případně trochu naředíme. Vlašské ořechy promícháme s cukrem moučka a 6-8 lžícemi rumu.

5. Ve vodní lázni vyšleháme vejce s cukrem do zhoustnutí, zchladíme, všleháme rum, máslo a kakao.

6. Cukrářským sáčkem postupně naplníme košíčky trochou marmelády, pak větší kuličkou ořechové směsi a nakonec ozdobíme krémem. Dáme do chladu ztuhnout.

7. Ve vodní lázni roztavíme čokoládu a ztužený tuk.

8. Vychlazené košíčky máčíme v čokoládě, ozdobíme plátkem mandle nebo kuličkami a necháme vychladit.