



coolinari
FOOD BLOG
& CAKES

Veľkonočné linecké pečivo

Na prípravu veľkonočných lineckých vajíčok budete potrebovať (16 ks):

300 g hladkej múky
200 g masla
100 g práškového cukru
práškový cukor na posypanie

Na prípravu lemon curd budete potrebovať:

50 g kryštálového cukru
kôru a šťavu z 1 citróna
1 vajce

A TAKTO NA TO:

Do kuchynského robota s nástavcom nožov navážte múku, cukor a maslo izbovej teploty. Zmixujte a preložte na pracovnú dosku. V prípade, že sa vám s cestom zle pracuje, pridajte do cesta 1 žĺtok. Cesto na doske v rukách vymieste, pomúčte dosku, rozvaľkajte a vykrajujte vajíčka. Do polovice vykrojených vajíčok, vyrobte pomocou opačnej strany zdobiacej špičky väčší otvor. Preložte na plech vystlaný papierom na pečenie, pečte pri teplote 180 stupňov približne 10 – 13 minút. Po vytiahnutí nechajte na mriežke vychladnúť.

Medzitým si pripravte lemon curd. Do jedného hrnca navážte cukor, nastrúhajte citrónovú kôru, vytlačte šťavu citróna a pridajte vajce. Na miernom ohni a za stáleho miešania privedte k varu. Varte 2 minúty, prepasírujte cez sito a vložte na 15 – 20 minút do chladničky.

Upečené linecké vajíčka rozdeľte do párov, vrchnú časť posypte práškovým cukrom. Zdobiaci sáčok naplňte lemon curd a vystrihnite malý otvor. Naneste časť krému na spodné časti, prilepte vrchnú časť vajíčok a otvor vyplňte lemon curd.