

ONLINE PÂTISSERIE

Sweet Flow

VOSÍ HNÍZDA MATCHA TEA

SUROVINY

200 g mandlové mouky
150 g moučkového cukru
1 bílek
1 lžíce rumu
1 lžíce matcha tea

NÁPLŇ

100 g másla
moučkový cukr a likér Baileys
(obojí v množství podle vlastní chuti)

LINECKÁ KOLEČKA

270 g hladké mouky
30 g kakaa
200 g másla
100 g cukr moučka
2 žloutky
sůl

POSTUP

- > Nejdříve si upeč linecká kolečka: Ze surovin vypracuj těsto. Vyválej ho mezi 2 pečicími papíry a dej plát vychladit do lednice.
- > Vykrájej rychle kolečka, aby těsto zůstalo chladné a dej péct na perforované podložce na 180 stupňů cca na 7 minut.
- > Nech vychladnout a teprve potom z podložky sundej. Tak budeš mít zaručený perforovaný vzhled koleček.
- > Dále si připrav náplň: Vyšlehej si máslo pokojové teploty do světlé pěny a následně zašlehej likér a moučkový cukr. Náplň si dej do sáčku s tenkou špičkou.
- > Nakonec smíchej všechny suroviny na těsto, přikryj fólií a nech cca hodinu odpočívat. Suroviny se propojí a lépe se s těstem pracuje.
- > Kompletace: Formičky na vosí úlky si vysyp moučkovým cukrem a naplň těstem. Vytvoř důlek, naplň ho náplní a zaklop kolečkem z lineckého těsta.
- > Na závěr dozdob hvězdičkou a pocukruj.

TIPY

- > Místo mandlové mouky se dá použít i pistáciová mouka. Do másla na náplň můžete zašlehat např. lemon curd, vaječný likér, marmeládu, povidla, rozpuštěnou čokoládu atd. Linecké kolečko lze nahradit klasikou - a to piškotem.

Recept pro nás připravila Leona, z Kavárny mého života.