






Linecké kolieska so snehovým venčekom

krehká jednohubka

35 ks    stredná obťažnosť do 50 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame múku s cukrom. Pridáme maslo alebo margarín, vajcia a ručne vypracujeme dohladka. Cesto na pomúčenej pracovnej ploche vyvaľkáme pomocou váľka na plát s hrúbkou asi 5 mm. Formičkou povykrajujeme kolieska a poukladáme ich na plech vyložený papierom na pečenie. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C
Teplovzdušná rúra: 160 °C
Doba pečenia: 12 minút

- 2 Kolieska necháme vychladnúť.

Prísady::

Na cesto:

400 g múka hladká
100 g cukor práškový
200 g maslo zmäknuté alebo margarín
1 ks vajce

Na bezé:

4 ks bielok
320 g cukor
1 polievková lyžica citrónová šťava

Na ozdobenie:

340 g kompót ananásový (hmotnosť po odkvapkaní)
1 balíček Tortové želé žlté Dr. Oetker
250 ml šťava z kompótu (prípadne doplnená vodou)
1 zarovnaná PL cukor
Aróma citrónová Dr. Oetker
1 balíček Finesse citrónová kôra strúhaná Dr. Oetker

Ešte potrebujeme:

formička na vykrajovanie v tvare kolieska (Ø 7 cm)
2 plechy na pečenie
elektrický ručný šľahač
cukrárske vrecko so zrezanou trubičkou





- 3 Na prípravu bezé v mise vyšľaháme z bielkov, cukru a citrónovej šťavy elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni tuhý sneh. Snehom naplníme cukrárske vrečko a na plechu vyloženom papierom na pečenie tvarujeme venčeky vo veľkosti koliesok. Vložíme do predhriatej rúry a sušíme.

Elektrická rúra: 90 °C
Teplovzdušná rúra: 70 °C
Doba sušenia: 60 minút

- 4 Venčeky necháme vychladnúť.
- 5 Na ozdobenie necháme kompót na sitku odkvapkať a šťavu zachytíme. Tortové želé pripravíme so šťavou a cukrom podľa návodu na obale a ku koncu varenia pridáme arómu a kôru. Na kolieska poukladáme venčeky, do stredu vložíme ananás, na ktorý pomocou lyžice nanesieme želé a necháme stuhnúť.

Tip:

- Kolieska môžeme zlepíť krémom, ktorý pripravíme zo Zlatého klasu Dr. Oetker. Na jednoduchšie vytvorenie veľkosti venčekov použijeme papier na pečenie z pečenia koliesok, na ktorom nám zostali obrisy.

