



Celozrnné kakaové linecké pečivo s matcha krémem

asi 32 kusů



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Na těsto:

130 g mouka celozrnná pšeničná
100 g hladká mouka
20 g Černé kakao Dr. Oetker
sůl
70 g cukr třtinový
1 ks žloutek
125 g máslo změkklé
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker

Na krém:

4 KL matcha prášek
50 ml smetana ke šlehání 33%
100 g čokoláda bílá
2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

formička na vykrajování ve tvaru
srdíčka a kytičky
plech na pečení

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme obě mouky s kakaem, solí a cukrem. Přidáme žloutek, máslo a pastu a ručně vypracujeme na hladké těsto. Těsto zabalíme do mikroténového sáčku a uložíme minimálně na 30 minut do chladničky, nejlépe do druhého dne. Na pomoučené pracovní ploše těsto pomocí válečku vyválíme na plát o tloušťce asi 5 mm a pomocí vykrajovátek vykrájíme. Naneseme je na plechy vyložené papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 160 °C

Horkovzdušná trouba: 140 °C

Doba pečení: asi 10 minut

- 2 Pečivo necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu krému v menším hrnci rozmícháme matcha prášek ve smetaně. Smetanu přivedeme k varu a nalijeme na nalámanou čokoládu. Necháme chvíli stát, mícháme dokud se čokoláda nerozpustí a vmícháme pastu. Krém necháme zchladnout a zhoustnout. Poté jím slepíme linecké pečivo.

