



Linecká kolečka se sněhovým věnečkem

asi 35 kusů



střední obtížnost

do 50 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s cukrem. Přidáme máslo nebo margarín a vejce a ručně vypracujeme dohladka. Těsto na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na plát o tloušťce asi 5 mm. Formičkou vykrajujeme kolečka a nanese je na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: 12 minut

- 2 Kolečka necháme vychladnout.

- 3 Na přípravu bezé v míse vyšleháme z bílků, cukru a citrónové šťávy elektrickým ručním šlehačem na nejvyšší stupni tuhý sníh. Sněhem naplníme cukrářský sáček a tvoříme na plechu vyloženém papírem na pečení věnečky ve velikosti koleček. Vložíme do předehřáté trouby a sušíme.

Elektrická trouba: 90 °C
Horkovzdušná trouba: 70 °C
Doba sušení: asi 60 minut

- 4 Věnečky necháme vychladnout.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

formička na vykrajování ve tvaru kolečka (Ø 7 cm)
plech na pečení
elektrický ruční šlehač
cukrářský sáček s řezanou trubičkou

Na linecké těsto:

400 g hladká mouka
100 g moučkový cukr
200 g máslo nebo margarín - změkklé
1 ks vejce

Na bezé:

4 ks bílek
320 g cukr
1 PL citrónová šťáva

Na ozdobení:

340 g kompot ananasový (po odkapání)
1 balíček Dort-želé žluté Dr. Oetker
250 ml šťáva z kompotu (případně doplněné vodou)
1 PL cukr
0,5 KL Aroma citrónové Dr. Oetker
1 balíček Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker





- 5 Na ozdobení necháme kompot na sítku odkapat a zachytíme. Dort-želé připravíme se šťávou a cukrem podle návodu na obale a na konci vaření přidáme aroma a kůru. Na kolečka položíme věnečky, do středu vložíme ananas, na který pomocí lžičky nanese želé a necháme ztuhnout.

Tip:

- Kolečka můžeme slepit krémem, který připravíme ze Zlatého klasu Dr. Oetker. Pro snadnější vytvoření velikosti věnečků použijeme pečicí papír z pečení koleček, na kterém nám zůstaly obrysy.

