

Linecké orechové kocky



Ingrediencie

Linecké cesto

150 gramov	polohrubá muka
150 gramov	hladka muka
200 gramov	maslo
100 gramov	práškový cukor
štipka	solí
1 kus	citrón - kôra
1 kus	vajíčko

Orechové cesto

250 gramov	maslo
250 gramov	práškový cukor
150 gramov	mleté orechy
150 gramov	polohrubá muka
trocha	citrónová kôra

2	polievkové lyžice rum
7	kusy bielok

POLEVA

7	kusy žĺtky
300 gramov	práškový cukor
2	polievkové lyžice rum

Dokončenie

50 gramov	čokoláda
70 gramov	polovičky vlašských orechov

Inštrukcie

Linecké cesto – z uvedených surovín vypracujeme mäkké cesto, zabalíme ho do fólie a uložíme asi na dve hodiny do chladničky. Potom z neho vyvalkáme plát a prenosieme ho na plech vyložený papierom na pečenie. Povrch cesta popicháme vidličkou a na celý plát rovnomerne rozotrieme orechové cesto.

Orechové cesto – maslo s práškovým cukrom vymiešame do peny, pridáme rum, citrónovú kôru, po častiach múku, orechy a tuhý sneh z bielkov.

Medzitým si pripravíme **polevu**. Žĺtky s práškovým cukrom vymiešame do hustého krému a primiešame rum. Polevu rozotrieme na upečený teplý múčnik a necháme mierne zaschnúť.

Rezy nakrájame, pokiaľ je múčnik ešte vlažný. Po zaschnutí polevy nastriekame na kocky mriežku z rozpustenej čokolády a ozdobíme polovičkou vlašského orecha.