

# PLNENÉ LINECKÉ KOLÁČIKY

## CESTO:

350 g hladkej múky  
100 g práškového cukru  
100 g mäkkého masla  
1 celé vajíčko  
1 žltok /bielok použijeme na tretie koláčov/  
1 vanílinový cukor  
1 prášok do pečiva  
1-3 PL mlieka /podľa potreby/

## NÁPLŇ:

750 g tvarohu  
100 g práškového cukru  
2 žltka  
½ KL vanilkového extraktu  
Hrozienka alebo džem na ozdobu

## DOHOTOVENIE:

Maslo vyšľaháme s cukrom, žĺtkom a jedným vajíčkom. Múku zmiešame s práškom do pečiva a pridáme k maslovej zmesi. Vypracujeme drobivé cesto a podľa potreby pridávame po lyžiciach mlieko tak, aby nám vzniklo kompaktné nelepivé cesto. Cesto vyvaľkáme na hrúbku asi 0,5 cm. Pomocou vykrajovačky vykrojíme kolieska, ktoré dáme na plech vystlaný papierom na pečenie. Rozšľaháme bielok a potrieme ním kraje koláčikov. Rúru predhrejeme na 180C. V prípade, že použijeme tvaroh z kelímka, dáme ho asi na dve hodiny pred pečením odkvapkať cez gázu alebo plátno. Tak odstránime prebytočnú vodu. Tvaroh, cukor, žĺtky a vanilkový extrakt rozmiešame dohľadka. Krém vložíme do zdobiaceho vrečka s väčšou špičkou a nastriekame na linecké koláčky pripravené na plechu. Do stredu každého koláčika dáme hrozienko, prípadne iné sušené ovocie, alebo trochu džemu. Vložíme do vyhriatej rúry a pečieme 15-20 minút do zlatista. Ešte horúce koláčky priamo na plechu potrieme zohriatym maslom zmiešaným s rumom a pocukrujeme ich. Necháme ich takto vychladnúť.