

Makové linecké s lemon curd

🕒 1 hodina

náročnost ●●○○



Ingredience

- 180 g Jihočeského másla
- 250 g hladké mouky
- 60 g cukru
- 50 g mletého máku
- 1 žloutek
- špetka soli

Lemon curd

- 5 žloutků
- 80 g cukru
- 80 g citronové šťávy
- 70 g Jihočeského másla
- kůra ze 2 bio citronů

Návod na přípravu:

Máslo nakrájené na kousky smícháme ručně nebo v robotu s moukou, cukrem, mletým mákem a špetkou soli. Vypracujeme hladké těsto, které necháme alespoň 30 minut v chladu odležet.

Těsto vyválíme na pomoučeném válu na tenkou placku a formičkami vykrajujeme linecké cukroví. U poloviny sušenek vykrojíme malý otvor také ve středu.

Sušenky přendáme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme je v předehřáté troubě na 180 °C asi 12–15 minut, dokud nebudou krásně zlatavé.

Po vychladnutí promažeme sušenky lemon curd. Pro obměnu nebo rychlejší verzi můžeme linecké makové sušenky spojit také povidly.

Lemon curd

Nejprve nastroháme kůru z bio citronů a vymačkáme z nich šťávu. Ve vodní lázni metličkou šleháme žloutky, cukr, citronovou šťávu i citronovou kůru. Mícháme asi 15 minut, dokud nezačne směs houstnout. Poté přidáme na kousky nakrájené máslo a rozmícháme směs v hladký krém.

Hotový lemon curd přendáme do čisté uzavíratelné sklenice, v lednici by nám takto měl vydržet cca týden.