

Ciasteczka Linzer Kipferl

40—50 Min

Przygotowanie

1. Aby przygotować ciasto, ubij masło o temperaturze pokojowej z cukrem pudrem, miąższem z laski wanilii i skórką cytryny na puszystą masę, a następnie ostrożnie dodaj jajko.
2. Przesianą mąkę wymieszaj z masłem.
3. Następnie uformuj półksiężyce na papierze do pieczenia za pomocą rękawa cukierniczego i dyszy w kształcie gwiazdy. Piecz w piekarniku z włączonym termoobiegiem przez 10 minut w temperaturze 180 °C aż do uzyskania złocistobrązowego koloru.
4. Pozostaw połówki ciasteczek do ostygnięcia, a następnie połącz je za pomocą galaretki morelowej.
5. Na koniec rozpuść 2/3 czekolady, połam pozostałą 1/3 na niewielkie kawałki i wymieszaj z roztopioną mieszanką. Mieszaj czekoladę, aż wszystkie grudki się rozpuszczą. Zanurz końcówki ciasteczek w czekoladzie, ułóż je na papierze do pieczenia i poczekaj, aż polewa zastygnie.

WSKAZÓWKA: Z ciasta wychodzi ok. 60 ciasteczek.

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

Do przygotowania ciasta

250 g	Masło
100 g	Cukier puder
350 g	Mąka pszenna, drobno zmielona
1	Jajko
1 szt.	Wanilia Bourbon laska
10 g	Skórka cytrynowa krojona
1 szczypta	Sól Salvita

Do przygotowania nadzienia

100 g	Galaretka morelowa

Do dekoracji

200 g	Kuwertura z gorzkiej czekolady