

Krehké sušienky v tvare veľkonočného zajačika s citrónovou polevou

60—70 Min

Príprava

1 Na prípravu cesta vymiešajte vajce s dvomi vaječnými žĺtkami, múkou, zmäknutým maslom a kryštálovým cukrom. Nastrúhajte kôru z citróna a pridajte ju do zmesi. Vyškrabte vanilku z luskov a vmiešajte ju do zmesi.

NÁPOVEDA: Uistite sa, že všetky prísady majú rovnakú teplotu.

2 Potom nechajte cesto odpočívať v chladničke približne 20 minút. Po uplynutí tejto doby cesto rozvaľkajte na pomúčenej pracovnej doske.

3 Cesto by malo mať hrúbku približne 2 – 3 mm. Potom pomocou vykrajovačiek vykrajujte z cesta tvary. Položte na plech papier na pečenie a poukladajte naň sušienky, pričom medzi nimi ponechajte medzeru.

4 Predhrejte rúru na 200 °C s konvenčným nastavením rúry a pečte sušienky asi 10 minút. Ku koncu pečenia sledujte sušienky, aby príliš nestmavli.

5 Potom nechajte sušienky vychladnúť. Medzičasom si pripravte polevu. Na prípravu polevy vymiešajte metličkou práškový cukor s koncentrátom citrónovej šťavy do hladka.

6 Potom sušienky ozdobte podľa vášho vkusu. Na ozdobenie pritlačte polovicu pralinky Giotto na sušienku, čím vytvoríte chvost zajačika. Potom nechajte sušiť približne jednu hodinu.

NÁPOVEDA: Z tohto množstva cesta pripravíte približne 30 sušienok v tvare zajačika (v závislosti od veľkosti vašich vykrajovačiek).

Ingrediencie 6 Porcie

= Kotányi Produkte

Na sušienky v tvare veľkonočného zajačika

600 g	Univerzálna pšeničná múka
150 g	Kryštálový cukor
400 g	Maslo, zmäknuté
1	Vajcia
2	Vaječné žĺtky
1	Organický citrón
2 ks	Vanilka Bourbon
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
	Veľkonočné vykrajovačky (zajačik, vajíčko, kvet)
	Pralinky Giotto alebo Raffaello na ozdobenie

Na citrónovú polevu

100 g	Práškový cukor
2 PL	Koncentrát citrónovej šťavy