Krehké sušienky v tvare veľkonočného zajačika s citrónovou polevou

60—70 Min

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

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).