

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

Для тіста для пирога

300 г	Пшеничне борошно
200 г	Масло
95 г	Цукрова пудра
1	Яйце
5 г	Цукрова пудра з ваніллю Бурбон

Для мармеладу

100 г	Апельсиновий мармелад
6 ст. л.	Апельсиновий сік
1 ст. л.	Цедра апельсина
2 ч. л.	Чорний перець, мелений

Лінцерське печиво з перцево-апельсиновим мармеладом

60—90 хв

Приготування

1. Приготуйте тісто для пирога: Замісіть тісто, додавши цукрову пудру, масло, борошно, яйця, "Природню ваніль з цукром" та "Цедру апельсина" від Kotányi; Загорніть у харчову плівку й залиште відпочивати в холодильнику на годину.
2. Розігрійте духовку до 180 °C (347°F).
3. Розкатуйте тісто, доки воно не стане завтовшки 3 міліметри. Виріжте печиво з отворами й печиво без отворів для основи.
4. Приготуйте мармелад: додайте апельсиновий сік для желейного мармеладу й цедру апельсина в каструлю; варіть на середньому вогні протягом 5 хвилин, після чого приправте меленим перцем за смаком.
5. Випікайте печиво протягом 10 хвилин до золотисто-коричневого кольору. Залиште охолонути. Посипте печиво з отворами цукровою пудрою.
6. Випікайте печиво протягом 10 хвилин до золотисто-коричневого кольору. Залиште охолонути. Посипте печиво з отворами цукровою пудрою.
7. Викладіть мармелад на печиво, що не має отворів, і приклейте до печива з отворами. Зберігайте печиво в герметичному контейнері.