



# Линцские полумесяцы

🕒 40–50 Мин. 🍪🍪🍪

## Способ приготовления

- 1 Для теста взбейте сливочное масло комнатной температуры с сахарной пудрой, семенами из стручка ванили и лимонной цедрой, пока масса не станет пышной, затем постепенно вбейте яйцо.
- 2 Добавьте просеянную муку в сливочную смесь.
- 3 Затем выдавите с помощью кондитерского мешка и насадки для полумесяцев массу на пергамент и выпекайте в течение 10 минут при температуре 180 °С в режиме конвекции до золотисто-коричневого цвета.
- 4 Дайте половинкам печенья остыть, затем соедините их с помощью абрикосового желе.
- 5 И, наконец, растопите 2/3 шоколада, а оставшуюся треть разломайте на небольшие кусочки и вмешайте в растопленную смесь. Взбейте шоколад до однородной массы. Окуните концы печенья в шоколад и оставьте печенье на пергаменте.

## Ингредиенты 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

### Тесто

250 г	Сливочное масло
100 г	Сахарная пудра
350 г	Пшеничная мука, мягкая
1 шт.	Яйцо
1 шт.	♦ Ваниль натуральная бурбонная в стручках
10 г	♦ Лимонная цедра измельченная
1 щепотка	♦ Соль морская

### Начинка

100 г	Абрикосовое желе
-------	------------------

### Топпинг

200 г	Темный шоколад-кувертю
-------	------------------------

**ПОДСКАЗКА:** 1 кг теста достаточно, чтобы сделать примерно 60 печений.

