Mandlové linecké s pikantním brusinkovým džemem

60 minut

náročnost ●●●○

Linecké nesmí chybět na žádném vánočním stole. To mandlové od Josefa Maršálka tam určitě moc dlouho nevydrží.

Ingredience

Těsto:

- 280 g hladké mouky
- 20 g kukuřičný škrob
- 50 g mandlové moučky
- 100 g cukru moučka
- 200 g másla
- 1 žloutek M
- 1 pomeranč–kůra
- 1 g soli

Na dokončení:

- 200 g pikantní brusinkový džem
- 1 lžička sušené růže

Návod na přípravu:

Mouku smícháme se škrobem, mandlovou moučkou, pomerančovou kůrou, solí a cukrem, přidáme studené máslo a vytvoříme drobenku, do které přidáme žloutek a rychle zpracujeme do těsta. To necháme nejlépe půl hodiny v lednici odpočinout. Těsto vyválíme na pomoučeném vále na sílu asi 3 mm a vypícháme tvary, které odkládáme na plech s papírem na pečení. Do poloviny tvarů uděláme otvor. Ve vyhřáté troubě upečeme dozlatova na 160° program horkovzduch asi 15 až 20 min. Vychladlé kousky k sobě spojíme pikantním džemem, ve kterém jsme rozmíchali sušené rozdrobené plátky růže.