



Linecké půlměsíčky s mandlovou nádivkou

40 ks | příprava 2 hodiny | pečení 10 minut | odležení 2 hodiny

Těsto

- 210 g hladké mouky
- 70 g moučkového cukru
- kůra z 1/2 citrónu
- semínka z 1/2 vanilky
- 140 g másla
- 2 žloutky

Mandlová hmota

- 100 g mandlí
- 1 bílek
- 100–150 g moučkového cukru
- 1 čajová lžička rumu
- 1 bílek na potřetí

Čokoládová poleva

- 120 g hořké čokolády (55–70%)
- 60 g kakaového másla
- sekané pistácie na ozdobu

Postup

1. Do mixéru dáme mouku, cukr, kůru a vanilku. Přidáme máslo a žloutky. Rychle pomocí protínací metly vypracujeme těsto, které zabalíme do potravinářské fólie a dáme do lednice na dvě hodiny odležet.
2. Poté těsto ideálně mezi dvěma pečicími papíry rozválíme na tloušťku asi 3 mm a vykrajujeme malé půlměsíčky. Ty vložíme na plech vyložený pečicím papírem, nebo vymazaný máslem a vysypaný moukou. Plech dáme ještě na chvíli do lednice, aby bylo těsto před pečením vychlazené a i během něj drželo krásný tvar. Vložíme do trouby předehřáté na 160 °C a pečeme asi 10 minut.

Postup

1. Nejprve spaříme mandle ve vroucí vodě. Oloupeme je, osušíme a jemně nastrouháme. Mandle dáme do mixéru, přidáme bílek a pomocí protínací metly smícháme. Přidáme nejprve 100 g cukru a vypracujeme těsto. Pokud by těsto bylo příliš měkké, přidáme zbytek cukru. Nakonec přilijeme rum. Vypracujeme pevnou marcipánovou hmotu.
2. Hmotu vyválíme na tloušťku 3 mm a vykrajíme z ní stejné půlměsíčky jako z lineckého těsta. Marcipánový měsíček vložíme mezi měsíčky z lineckého těsta. Vnitřní stranu lineckých měsíčků zlehka potřeme bílkem, aby se marcipán k těstu přilepil.
3. Hotové měsíčky vložíme do lednice a mezitím si připravíme čokoládovou polevu.

Postup

1. Čokoládu a kakaové máslo dáme do mísy a vložíme na vodní lázeň. Tedy tak, že v hrnci zahřejeme vodu a nad ni postavíme mísu. Dno mísy se nesmí dotýkat vody. Směs úplně rozpustíme a promícháme dohladka.
2. Špičky měsíčků namočíme do připravené polevy. Jakmile poleva zlehka uschne posypeme ji sekanými pistáciemi.

Tip od Ivety: samozřejmě můžete koupit i hotový marcipán. Já však preferuji si ho vyrobit, protože do něj můžete dát pravou vanilku, jejíž aroma bude nenahraditelné.