

# Linzeri s limunom

VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

BROJ PORCIJA  
20 kolačića

## Sastojci

- 330 g glatkog brašna
- 200 g K Plus maslaca
- 90 g šećera
- 1 Sweet chef vanilin šećer
- 1 K Plus jaje
- prstohvat soli
- 1 žličica Sweet chef praška za pecivo

## Sastojci za kremu od limuna:

- 3 žumanjka
- 100 g šećera u prahu
- 1 žlica limunove korice (oko 1 limuna)
- 60 ml svježeg limunovog soka (oko 1-2 limuna)
- Prstohvat soli
- 50 g K Plus maslaca

## Skeniraj za prikaz na web stranici



U posudi pomiješajte brašno, sol i prašak za pecivo. Ručnim mikserom izradite šećer i maslac dok ne postanu lagani i pjenasti, oko 4 minute. Dodajte jaje i nastavite miksati još minutu. Sasvim smanjite brzinu i dodajte suhe sastojke u 3 serije i miješajte tek dok ne vidite brašno. Tijesto podijelite na dva diska pa zamotajte u foliju za svježinu i ohladite dok se ne stisne, najmanje 2 sata.

Ostavite 1 disk tijesta da odstoji na sobnoj temperaturi dok malo ne omekša, 5 minuta. Razvaljajte na lagano pobrašnjenom listu papira za pečenje pa izrežite oblik jaja, a na polovici manjim oblikom izrežite rupe. Ostatke premijesite i ponovite postupak te isto ponovite i s preostalim diskom tijesta.

Pećnicu zagrijte na 180°C i pecite 10 minuta. Ostavite da se kolačići ohlade na plehu za pečenje.

Napunite posudu s 2 dl vode i stavite na jaku vatru. Nakon što voda počne ključati, smanjite vatru na lagano. Stavite žumanjke, šećer, limunovu koricu, limunov sok i sol u staklenu posudu i stavite iznad posude s vodom. Miješajte pjenjačom dok se smjesa potpuno ne sjedini, a zatim nastavite miješati dok se krema kuha. Miješajte i kuhajte dok smjesa ne postane gusta, oko 12 minuta. Maknite posudu s vatre i umiješajte maslac sobne temperature. Kremu čuvajte u hladnjaku.

Kolačiće s rupom pospite šećerom u prahu. Promiješajte kremu od limuna pa pune kolačiće premažite kremom. Poklopite kolačićima s rupom i ostavite da se stisnu, 15–20 minuta.