

Mákos linzer citromkrémmel

1	100	1
Nehézség	Perc	adag

Allergének:



Hozzávalók

A mákos linzerhez

- 300 g finomliszt
- 200 g vaj
- 100 g porcukor
- 1 db tojássárgája
- 1 csipet só
- 2 ek. mák (nem darált!)
- 1 vanília kikapart magja

A citromkrémhez

- 90 g vaj
- 80 g kristálycukor
- 150 ml frissen facsart citromlé
- 3 db citrom reszelt héja
- 4 db tojás M
- 1 ek. étkezési keményítő
- 1 ek. só



1. A linzerhez késes robotgépbe tesszük a lisztet, a vajat, a porcukrot, a sót és a vanília kikapart magjait. Az egészet morzsalékos állagúra őröljük. Hozzáadjuk a tojássárgáját, és az egész mákot, majd kezünkkel az egészet összedolgozzuk. Folpackba csomagoljuk,
2. A pihentetett tésztát lisztezett deszkán körülbelül 3 mm vastagságúra nyújtjuk, majd formákat szúrunk ki belőle. Sütőpapírral bélelt tepsibe helyezük a kiszúrt tésztákat. 180°C-ra előmelegített sütőben 7 perc alatt készre sütjük. Sütőből kivéve még elég puhák a linzerek, úgyhogy óvatosan bánjunk velük. A linzereket hagyjuk teljesen kihűlni.
3. Közben elkészítjük a citromkrémet. Ehhez egy lábasba öntjük a citromlevet, elkeverjük a cukorral, a tojásokkal, a sóval, a citromok reszelt héjával és a keményítővel. Közepes lángon addig főzzük, amíg sűrű vaníliakrém állaga nem lesz. Ekkor lehúzzuk a tűzről, darabonként hozzáadjuk a vajat, és addig keverjük, amíg be nem sűrűsödik. Sűrű szövésű szűrőn átszűrjük a krémet, hogy az esetlegesen kicsapódott tojást, illetve a citrom reszelt héját el tudjuk távolítani, így egy sokkal selymesebb krémet fogunk kapni. Hűlni hagyjuk, ha szobahőmérsékletű lett, betesszük a hűtőbe.

Google Play



App Store



4. Az elkészített linzereket megkenjük a citromkrémmel, és összeragasztjuk őket. Néhány órát állni hagyjuk, hogy a linzer megpuhuljon.

