

7.4. Základní komponenty	2
7.4.1. Kakaová poleva s máslem	2
7.4.2. Linecké těsto	2
7.4.3. Vanilková omáčka.....	2

7.4. Základní komponenty

7.4.1. Kakaová poleva s máslem

2 lžíce kakaového prášku, 30g másla, 120g pískového cukru, voda.

Změklé máslo rozetřete s kakaem. Cukr pokropte vodou tak, aby byl potopený a za občasného míchání jej nechte rozpustit. Potom cukr uvařte. Uvařený bude, když kapka mezi prsty po rozevření vytvoří nit. Připravený cukr vlijte tenkým plaménkem do másla s kakaem a dobře rozmíchejte. Jakmile poleva zhoustne, polévejte moučník. Hustou polevu zřed'te vařící vodou.

7.4.2. Linecké těsto

240g hladké mouky, 160g tuku, 80g moučkového cukru, 1 žloutek, vanilkový cukr, špetka kypřicího prášku.

Do mouky prosáté s kypřícím práškem a cukrem přidejte drobně pokrájený tuk, vše rychle promněte, přidejte žloutek a vanilkový cukr a rychle zpracujte v hladké těsto. Před dalším použitím nechte těsto v chladnu nejméně půl hodiny odležet.

7.4.3. Vanilková omáčka

500 ml mléka, 1/2 balení vanilkového pudinku, 3 lžíce cukru.

Smíchejte vanilkový pudink, cukr a 5 lžic mléka. Zbylé mléko svařte, vmíchejte pudink a povařte.