

Dvoubarevné linecké cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

- **Světlé těsto:**
- Hladká mouka 250 g
- Cukr moučkový 60 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Máslo 125 g
- Žloutek 1 ks
- **Tmavé těsto:**
- Hladká mouka 250 g
- Kakao 3 lžice
- Cukr moučkový 60 g
- Máslo 125 g
- Žloutek 1 ks
- **Na potřeni:**
- Bílky 2 ks

Doba přípravy: 1470 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

V míse smícháme prosátou mouku s moučkovým a vanilkovým cukrem.

Na vále přidáme k mouce s cukrem pokrájené máslo a žloutek.

Vše zpracujeme na hladké těsto, které zabalíme do fólie a necháme odležet.

Stejným způsobem si připravíme i tmavé těsto, jen mouku prosijeme s kakaem.

Těsta rozdělíme na poloviny. Jednu část světlého a tmavého těsta vyválíme na silný plát. Odložíme do chladu.

Zbylé těsto rozválíme na dva tenčí pláty.

Tenčí plát tmavého těsta pomazeme bílkem, položíme na něj tenký světlý plát, těsto uhladíme. Spleené pláty těsta svineme do rolády a dáme do chladu.

Ze silnějších plátů světlého i tmavého těsta nakrájíme stejně velké hranoly.

Hranoly světlého a tmavého těsta k sobě slepíme bílkem a necháme je vychladit.

Troubu předehřejeme na 180 °C, plech vyložíme pečicím papírem. Spleená těsta nakrájíme na plátky.

Pečeme ve vyhřáté troubě asi 10 minut.