



## **Třené linecké banánky (16 ks)**

### **Třené linecké těsto:**

- 300 g hladké mouky
- 250 g másla
- 75 g moučkového cukru
- 40 g vajec
- citronová kůra
- oblíbená marmeláda

Troubu predehřete na 50 stupňů, mouku vysypte na plech vyložený pečicím papírem a dejte do trouby na 15 minut nahřát. Po nahřátí vyndejte mouku z trouby a zvyšte teplotu na 200 stupňů.

Lehce nahřáté máslo (ca. 20-25 stupňů) vyšlehejte společně s cukrem, pak přidejte vejce s citronovou kůrou a dobře zašlehejte. Já obvykle přidám nejdříve žloutek a pak dovážím do potřebné hmotnosti bílek :) Pozor, vejce nesmí být studené, jinak se směs srazí. Můžete ho "ohřát", ponořením na pár minut i se skořápkou do teplé vody :)

Přisypte nahřátou mouku a už jen stěrkou ručně promíchejte. Těsto přendejte do sáčku s řezanou špičkou (použila jsem francouzskou hvězdu 10 mm) a na plechy vyložené pečicím papírem nastříkejte banánky.

Dejte péct do vyhřáté trouby na 200 stupňů, až jsou banánky lehce do zlatova. Podle velikosti ca. 12-15 minut. Nechte na plechu vychladnout.

Po úplném vychladnutí slepte banánky marmeládou a nechte do druhé dne rozležet. Neskladujte v lednici, ale ani v příliš teplé místnosti :)

### **Čokoládová poleva:**

- 120 g hořké čokolády 55-60%
- 25 g rostlinného oleje

Asi dvě třetiny čokoládu rozpustíte, pak přidejte zbylou třetinu a míchejte do úplného rozpuštění. Přidejte olej a dobře promíchejte. Za stálého míchání nechte polevu zcela zchladnout, pak v ní máčejte banánky. Po zatuhnutí polevy skladujte v uzavřené dóze.