

Linecké těsto na tartaletky (10-12 ks)

Linecké těsto:

- 250 g hladké mouky
- 150 g studeného másla
- 75 g moučkového cukru
- 50 g [mandlové mouky](#)
- 40 g vajec
- citronová kůra
- sůl

Prosátou mouku se solí dejte do mísy od robota, přidejte na kousky nakrájené studené máslo a nechte při nízké rychlosti zpracovat do drobenky (pádlová metla). Přidejte moučkový cukr s mandlovou moukou a promíchejte. Nakonec přilijte odměřené množství vajec a citronovou kůru, a opět při nízké rychlosti zpracujte do kompaktního těsta. Těsto zabalte do fólie a dejte do lednice alespoň na 8-10 hodin vychladit.

Pomůcky:

- perforované ráfky Silikomart (průměr 8 cm)
- perforovaná podložka Airmat Silikomart
- váleček, pečicí papír, nůž či kolečko na pizzu, pravítko vidličku

Vychlazené a odleželé těsto rozválejte mezi dvěma pečícími papíry na sílu ca. 3-4 mm. Já jsem na to hned vyzkoušela nový váleček, který jsem si před časem pořídila. Je dřevěný, dostatečně dlouhý i na velká těsta a hlavně má nastavitelnou výšku. No a je to samozřejmě velký fešák, který se hodí do každé [kuchyně](#) :) Těsto si můžete rozválet celé najednou nebo ho rozdělit na dvě části. Díky použití pečícího papíru není potřeba podsypávat moukou. Rozválené těsto (v papírech) dejte znovu ztuhnout do lednice, pro urychlení možno i krátce zamrazit.

Z vychlazeného rozváleného těsta si vykrojte několik proužků o délce ca. 25 cm a šířce 2 cm, které budou tvořit boky. Ráfkem vykrojte dno tartaletky a nechte v ráfku. Proužkem těsta vyložte boky formičky, urovnejte a lehce přimáčkněte. Nožem skrojte nerovné okraje a vidličkou na několika místech promáčkněte spoj dna a okraje. Několikrát propíchněte vidličkou i dno tartaletky.

Takto připravené tartaletky dejte zhruba na 30 minut zamrazit. Mezitím si předeřhřejte troubu na 165-170 stupňů (horkovzduch) a připravte plech, na který položte podložku Airmat.

Tartaletky pečte ve vyhřáté troubě asi 15-18 minut, až jsou lehce do zlatova. Berte v úvahu, že teplota i doba pečení je orientační, protože každá trouba peče trochu jinak :)

Upečené tartaletky nechte vychladnout, pak lehce vyjměte z ráfků. Pokud nebudete hned plnit, uchovávejte v uzavřené dóze, možno i zamrazit.