



Grepové indiánky (30 kousků)

Linecké sušenky

- 50 g moučkového cukru
- 100 g másla
- 150 g hladké mouky
- 1 žloutek
- špetka soli
- kůra z 1/2 grepu

Do mísy prosejte mouku se solí a moučkový cukr, přidejte na kousky pokrájené máslo, grepovou kůru a žloutek. Pomocí ploché metly zpracujte do kompaktní hmoty. Těsto zabalte do fólie a nechte v chladu několik hodin odležet. Následně ho rozválejte na sílu 4-5 mm a vykrote kolečka o průměru 45-50 mm. Rozložte je na plech vyložený pečicím papírem nebo perforovanou podložkou a pečte v troubě vyhřáté na 170°C (horkovzduch) do zlatova.

Grepové želé

- 80 g grepové šťávy
- 30 g cukru krupice
- 2 g citrusového pektinu nebo NH pektinu

Čerstvě vymačkanou grepovou šťávu zahřejte na 40 stupňů a za stálého míchání přisypte cukr smíchaný s pektinem. Přiveďte k varu a asi minutu povařte. Přelijte do misky, zakryjte kontaktně fólií a dejte ztuhnout. Poté želé tyčákem promixujte do hladka a pomocí sáčku naneste malé množství na středy sušenek.

Ovocný sníh

- 55 g bílků
- 50 g grepové šťávy
- 210 g cukru krupice
- 50-60 ml vody

Grepovou šťávu smíchejte s bílký a společně začněte šlehat do sněhu. Trvá to podstatně déle, než když šleháte samotné bílky. Současně si připravte cukrový rozvar. Dvě třetiny cukru (140 g) zalijte vodou a svařte na teplotu 115 °C. Do sněhu zašlehejte zbylou třetinu cukru (70 g) a jakmile rozvar dosáhne požadované teploty, nalijte ho za stálého šlehání do sněhu. Pokračujte ve šlehání do zpevnění a mírného zchladnutí. Ještě vlažný sníh si přendejte do sáčku s hladkou špičkou o průměru 10-12 mm a nastříkejte na připravené sušenky se želé. Sáček se sněhem držte kolmo k sušence, aby byl indiánek rovný. Nechte při pokojové teplotě krátce zaschnout.

Čokoládová poleva

- 250-300 g Ruby čokolády
- 30-40 g kakaového másla
- žlutá barva do čokolády (nemusí být)

Asi dvě třetiny čokolády rozpustíte, přidejte kakaové máslo a zbylou třetinu a míchejte do úplného rozpuštění. Pokud chcete, můžete přidat i trochu žluté barvy. Polevu nechte zchladnout na 28-30 stupňů, přelijte si ji do menší skleničky a indiánky v ní po jednom namáčejte. Nechte ztuhnout a skladujte v lednici.