

Cappuccino linzeri



Tijesto

250g glatkog brašna

125g hladnog maslaca

60g šećera u prahu

2 žlice cappuccina u prahu okus vanilija

Na vrh noža praska za pecivo

1 jaje

Žličica arome vanilije

Prstohvat soli

Ganache

50g bijela cokolada

50ml vrhnje za šlag

Brašno, šećer, pzp prosijati, dodati cappuccino u prahu, sol i utrljati maslac. Dodati jaje i ekstrakt vanilije. Ostaviti u frizideru pola sata.

Za to vrijeme napraviti ganache. Bijelu cokoladu narezati na kockice i otopiti u vrhnju za slag. Miješati dok nije glatko. Ostaviti u frizideru da se stisne.

Tijesto razvaljati i vaditi oblike. Peci na 220 oko 5-6 minuta

Posipati šećerom u prahu i filati