

Линцер колачи со џем од малини и кардамом

Најверојатно сите до сега сме ги пробале, без да знаеме дека така се викаат. Се претпоставува дека овие превкусни колачи потекнуваат од градот Линц во Австрија по кој го добиле своето име. Ова за мене беа највкусните до сега.

Потребни сотојки:

- 220 г путер
- 100 г шеќер
- 2 јајца
- 1 лажичка екстракт од ванила
- 100 г мелени бадеми
- 380 г брашно
- 1 лажичка пециво
- 1/2 лажичка кардамом
- 400 г малини
- 100 г шеќер
- 2 лажици сок од лимон
- 2 лажици вода
- 1/2 лажичка кардамом
- шеќер во прав

Начин на подготовка:

Во чинија измешајте брашно, прашок за пециво, сол и кардамом. Во сад за матење ставете ги путерот и шеќерот и матете со средна брзина додека не станат лесни и кремасти. Додадете ги јајцата, и матете додека смесата не се изедначи. Додадете го екстрактот од ванила. На крај додадете ги бадемите и смесата од брашно и убаво промешајте за да добиете изедначена смеса.

Поделете го тестото на два дела, завиткајте ги во во пластична фолија, формирајте мали дискови и ставете ги во ладилник најмалку два часа. Тестото треба да биде ладно за полесно

оформување, бидејќи ова им помага на колачињата да ја задржат својата форма.

Во меѓувреме подгответе го џемот од малини. Џемот може да се подготви и ден-два претходно, за да заштедите време. Чувајте го во ладилник. Во мал сад на оган ставете ги малините, шеќерот, кардамомот, сокот од лимон и водата. Машајте повремено додека смесата почне да врие. Нека врие 20-25 минути или додека не добие на густина. Џемот тргнете го од оган и оставете го потполно да се излади.

Загрејте ја фурната на 180°C и тавата за печење обложете ја со хартија за печење.

Површината на која ќе го сучите тестото добро набрашнете ја. Расучете го тестото и со калап за линцер колачи, или калап по желба, исечете ги парчињата за долниот дел. Повторете ја постапката додека тестото не се потроши.

Печете 10 минути или додека колачињата не поруменат на рабовите. Извадете ги и оставете ги да се изладат.

Истата постапка повторете ја и со другото тесто, со таа разлика што овие колачи ќе имаат отвор во средината. Сечете со претходниот калап а средината ја сечете со помало калапче со форма по желба. Повторувајте додека не го потрошите тестото.

Печете ги горните делови од колачите околу 9 минути додека не поруменат по рабовите. И нив оставете ги целосно да се изладат.

Горните колачиња посипете ги со шеќер во прав. Свртете ги долните колачиња со делот кој беше на хартијата за печење нагоре и додадете од џемот од малини. Спојте ги колачињата и оставете ги да стојат неколку часа пред да ги послужите.

На здравје!