**Linecké košíčky s vanilkovým krémom a malinami**

**Ingrediencie**



* Na cesto:
* 180 g maslo alebo Hera
* 250 g hladká múka
* 80 g práškový cukor
* 1 ks žĺtok
* citrónová kôra z 1/2 citróna
* tuk a hrubá múka na vymazanie a vysypanie formičiek
* .
* Plnka:
* 300 ml mlieko
* 2 bal. pudingový prášok s vanilkovou príchuťou
* pár kvapiek vanilková aróma
* 70 g krupicový cukor
* 250 g maslo, alebo Hera
* maliny /mrazené, čerstvé, sterilizované/
* malinový džem

**Postup**

1.Z prísad vypracujeme hladké cesto, ktoré dáme do fólie a do chladničky tak na cca 30 minút odležať.

2.Medzi tým si vymastíme a mukou vysypeme formičky, veľkosti podľa výberu, chutnejšie sú však menšie koláčiky.

3.Po pol hodinke si cesto vyberieme na pomúčenej doske si ho vyvaľkáme na hrúbku tak cca 2-3 mm, vykrojíme kruhy, ktoré nám po zatlačení vyplnia celú fomičku. Jemne popritláčame a ukladáme na plech.

4.Rúru si vyhrejeme na cca 180 - 200 stupňov a košíčky upečieme do zlatista.

5.Kým sa košíčky pečú uvaríme si puding, ktorý necháme dobre vychladnúť a na najmenšej rýchlosti mixéra ho potom postupne aj s arómou zamiešame do prešľahaného masla a vymiešame jemný krém.

6.Naplníme vrecúško so špičkou. Upečené košíčky si vyberieme z formičiek, na dno dáme malú kôpku malinového džemu, malinu jednu a viac podľa uváženia a nastriekame krém. Vrch ozdobíme podľa fantázie. Dáme schladiť a podávame.