Ricetta per Torta Linzer

Per 6 persone

Tempo di preparazione: 75 min

Tortiera da 26 cm

Ingredienti:

- 150 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 blu (può essere sostituita a metà con farina integrale)
- 150 g burro
- 150 g zucchero
- 3 tuorli di uova sode passati al setaccio
- 150 g mandorle grattugiate
- succo e scorza grattugiata di mezzo limone
- 3 g cannella in polvere
- 1 g chiodi di garofano in polvere
- 1 pizzico di sale

Ripieno:

- 250 g marmellata di lamponi o ribes
- 1 tuorlo

Preparazione:

Preparare una pasta frolla miscelando velocemente tutti gli ingredienti. Fare riposare l'impasto in frigorifero avvolto in pellicola o carta metallizzata per ca 2 ore.

Spalmare con burro e cospargere di farina, oppure coprire con carta da forno una tortiera. Stendere due terzi dell’impasto e formare un disco alto circa 4 mm. Trasferirlo sulla tortiera, alzando i bordi di qualche centimetro. L’impasto risulta molto friabile, se necessario aggiungere altra farina.

Spalmare la marmellata e con il resto dell’impasto formare delle strisce e incrociarle, creando il classico disegno, pennellandolo con tuorlo sbattuto. Infornare sul secondo ripiano in forno preriscaldato.

Tempo di cottura:

35 min. a 180°
Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati

Togliere la torta dallo stampo solo dopo il completo raffreddamento.

Per una placca usare il quantitativo doppio.