



AUSTRIACKA TARTA Z LINZU

(LINZER TORTE)

🕒 30 MINUT

👤 4 PORCJE

SKŁADNIKI



ciasto:

- 2 jaja
- 255 g mąki pszennej
- 60 g bułki tartej
- 170 g mielonych migdałów
- 225 g masła w temp. pokojowej
- 130 g cukru pudru
- 1 łyżeczka przyprawy piernikowej dobrej jakości
- 1/8 łyżeczki gałki muszkatolowej
- skórka otarta z 1 cytryny i 1 pomarańczy
- garść płatków migdałowych

nadzienie:

- 700 g żurawiny lub borówki brusznicy (mogą być mrożone)
- 400 g cukru
- 2 pomarańcze
- 1 laska cynamonu
- 3 goździki
- szczypta soli

PRZYGOTOWANIE



1. Ubijamy mikserem masło z cukrem przez ok. 10 minut. Wbijamy jajka, oddzielając żółtka, które dodajemy jedno po drugim do masy maślanej. Kolejno dodajemy wszystkie pozostałe składniki, poza płatkami migdałowymi. Wyrabiamy ciasto do uzyskania jednolitej masy. Całość rozdzielamy na dwie części – jedna większa od drugiej. Formujemy w płaskie krążki, zawijamy w folię i wstawiamy na kilka godzin do lodówki.
2. Do garnka wsypujemy żurawinę lub borówki i zasypujemy cukrem. Dodajemy skórkę startą z pomarańczy, wyciśnięty z nich sok oraz pozostałe przyprawy. Przykrywamy i doprowadzamy do wrzenia na mocnym ogniu. Zmniejszamy płomień, odkrywamy i gotujemy do czasu, aż owoce zmiękną. Ugniatamy nieco tłuczkiem i gotujemy jeszcze ok. 15 minut, aż płyn zgęstnieje. Studzimy i wyciągamy twarde przyprawy.
3. Formę na tartę smarujemy cienką warstwą masła i delikatnie oprószamy mąką. Mniejszy kawałek ciasta rozwałkowujemy na posypanej mąką stolnicy na grubość ok. 4 mm. Ostrożnie zawijamy ciasto na wałek i przekładamy do formy. Wylepiamy boki formy, przejeżdżamy wałkiem po rantach, aby odciąć nadmiar ciasta. Ciasto w formie wkładamy na 20 minut do zamrażalnika.
4. Większy kawałek ciasta wałkujemy na taką samą grubość. Wycinamy z niego paski lub inne kształty przy pomocy foremek. Na zmrożony spód wykładamy nadzienie i dekorujemy paskami ciasta. Posypujemy płatkami migdałowymi i pieczemy w 180 stopniach przez ok. 40 minut. Ciasto powinno być zarumienione, a nadzienie wyraźnie bulgotać. Po ostudzeniu całość posypujemy cukrem pudrem.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNYCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIOŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL