



AUSTRIACKA TARTA Z LINZU



1,5 GODZINY



8 - 10 PORCJI

SKŁADNIKI



ciasto:

- 2 jaja
- 255 g mąki pszennej
- 60 g bułki tartej
- 170 g mielonych migdałów (najlepiej w skórce)
- 225 g masła w temp. pokojowej
- 130 g cukru pudru
- 1 łyżeczka przyprawy piernikowej dobrej jakości
- 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 ok. 10 minut. Wybiamy jajka, oddzielając żółtka i dodajemy je jedno po drugim do masy maslanej. Kolejno dodajemy wszystkie pozostałe składniki poza płatkami migdałowymi i wyrabiamy tylko do uzyskania jednolitej masy. Rozdzielamy na dwie części: jedna większa od drugiej, foliujemy, formujemy w płaski krążek i wstawiamy na kilka godzin do lodówki.
2. Do garnka wsypanymy żurawinę lub borówkę, zasypujemy cukrem, dodajemy skórkę otartą z pomarańczy oraz sok z nich wyciśnięty oraz pozostałe przyprawy. Przykrywamy i doprowadzamy na mocnym ogniu do wrzenia. Zmniejszamy ogień, odkrywamy i gotujemy aż owoce się rozgotują. 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 oprószamy delikatnie mąką. Mniejszy kawałek ciasta rozwałkowujemy na posypanej mąką stolnicy na grubość ok. 4 mm. Ostrożnie zawijamy ciasto na wałek i przekładamy do formy na tartę. Wylepiamy boki formy, przejeżdżamy wałkiem po rantach, aby odciąć nadmiar ciasta. Wkładamy blaszkę na 20 minut do zamrażalnika.
4. Większy kawałek ciasta wałkujemy na taką samą grubość. Wycinamy z niego paski lub kształty przy pomocy foremek. Na zmrożony spód nakładamy nadzienie żurawinowe i dekorujemy paskami ciasta. Posypujemy płatkami migdałowymi i pieczemy w 180 stopniach ok. 40 minut – ciasto powinno być zarumienione, a nadzienie powinno zacząć wyraźnie bulgotać. Po ostudzeniu posypujemy cukrem pudrem.



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

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL