TORTA DI LINZ

La torta di Linz o linzer torte è una torta di origine austriaca. È conosciuta per essere la ricetta di torta più antica del mondo

40 Min
Preparazione

40 Min
Cottura

Ingredienti

Per uno stampo da 28 cm di diametro

300 g di burro
300 g di zucchero
400 g di farina
250 g di noci mandorle
3 uova
16 g di lievito in polvere
Scorza di limone
Sale
Cannella e polvere di garofano
300 g di marmellata di mirtilli rossi

Una ricetta di: Janett Platino - Ristorante Bad Egart / Onkel Taa

Preparazione

Impastare il burro con lo zucchero, aggiungere le uova e il resto dei ingredienti. Lasciare riposare la pasta per 30 min. Mettere 3/4 di pasta nella forma di torta burrata e spalmare la marmellata di mirtilli rossi. Con il resto della pasta decorare a rete crostata. Ora viene messa nel forno per ca 40 min. a 170 - 180 gradi.
Se si desidera, spolverare con zucchero a velo dopo che la torta si è raffreddata.