

Tort z Linz



Składniki

tortownica o średnicy 26
cm

Ciasto kruche:

200 g - mąki

jajo

- szczypta - soli

125 g - orzechów

laskowych lub migdałów

125 g - zimnego masła

125 g - cukru

opakowanie cukru

waniliowego

1 szczypta - goździków

1 łyżeczka - cynamonu

1 łyżeczka - proszku do

pieczenia

Nadzienie:

250 g - konfitury lub

galaretki np. malinowej,

porzeczkowej

tłuszcz do posmarowania

formy

Opis wykonania

Tort na kruchym cieście z nadzieniem z galaretki lub konfitury owocowej.

Ze wszystkich składników szybko zagnieść kruche ciasto. Zawinąć w folię spożywczą lub aluminiową i odłożyć w chłodne miejsce. Dwie trzecie ciasta rozwałkować na posypanej mąką stolnicy. Wyłożyć nim nasmarowaną tortownicę i uformować brzeg. Ciasto na dnie formy wielokrotnie ponakłuwać widelcem. Na cieście równomiernie rozsmarować konfiturę lub galaretkę. Pozostałe ciasto rozwałkować, pokroić na paski i ułożyć na cieście w kratkę. Piec jak podano poniżej.

Sposób nastawiania: gorące powietrze 170-190°C, 35-45 minut.

Wariant: na Boże Narodzenie można powycinać gwiazdki, choinki, księżycy i poukładać je na torcie.

Wskazówka: tort z Linz jest bardzo łatwy w przygotowaniu. Tort należy przygotować przynajmniej dwa dni przed podaniem. Wówczas będzie lepiej smakował.