

# Linzer Torte

Toplam 145 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 40 dk

10 kişilik

Orta

~410 kcal

Açılış 2/10

Linzer torte, bademli baharatlı tart hamurunu frambuaz reçeli ve kafes örgüyle pişiren Linz kökenli Avusturya klasiğidir.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Badem unu
- 200 gr Tereyağı
- 0.8 su bardağı Toz şeker
- 2 adet Yumurta sarısı
- 1 adet Yumurta
- 1 çay kaşığı Tarçın
- 0.3 çay kaşığı Karanfil
- 1 tatlı kaşığı Limon kabuğu rendesi
- 1.3 su bardağı Frambuaz reçeli
- 2 yemek kaşığı Pudra şekeri
- 0.3 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

- Un, badem unu, tarçın, karanfil, limon kabuğu rendesi ve tuzu karıştırın.
- Tereyağı ve toz şekeri 3 dakika krema kıvamına gelene kadar çırpın.
- Yumurta sarısını ekleyin, kuru karışımın hamuru toparlayın.
- Hamuru 30 dakika soğutun.
- Hamurun üçte ikisini tart kalıbına bastırın.
- Frambuaz reçelini tabana yayın.
- Kalan hamuru şerit yapıp reçelin üstüne kafes dizin, çırpın yumurta sürün.
- Linzer torteyi 180°C fırında 35-40 dakika pişirin, soğuyunca pudra şekeri serpin.

### PÜF NOKTASI

Hamurun üçte birini soğuk tutmak kafes şeritlerinin kopmadan taşınmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tamamen soğuduktan sonra pudra şekeriyle dilimleyin, sade kahveyle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş