



## Tarte De Linz

Linz Turtası



150 gr. de beurre  
1 tasse de sucre en poudre  
1 tasse d'amandes en poudre  
1 œuf  
1 blanc d'œuf  
1 zeste de citron  
½ cuillère à café de cannelle  
½ cuillère à café de sel  
2-2.5 tasses de farine  
Pour l'intérieur :  
1 tasse de framboises ou de confiture de mûres  
½ tasse de thé de jus d'orange,  
1 tasse d'amandes en poudre grossière  
Pour la surface :  
1 jaune d'œuf

- # Huilez la moule de tarte avec du beurre puis saupoudrez de la farine.
- # Mélangez ensemble, du beurre mou, un œuf, du blanc d'œuf et du sucre en poudre avec une fourchette.
- # Rajoutez de la poudre d'amande, du zeste de citron râpé, de la cannelle, du sel et de la farine peu à peu.
- # Couvrez la pâte avec du papier stretch et laissez reposer au réfrigérateur pendant ½ heure.
- # A la fin du temps, prenez des morceaux de pâte de la taille d'une poignée.
- # Ouvrez les morceaux à la taille de la moule de gâteau.
- # Placez dans la moule puis corrigez les côtés.
- # Mélangez la marmelade, le jus d'orange et les amandes ensemble. Versez dans la pâte.
- # Ouvrez la pâte séparé puis faites des bandes d'un doigt de largeur avec une roulette.
- # Placez les bandes sur la tarte en forme de cage. Mettez du jaune d'œuf dessus.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 180 degrés jusqu'à la grillade.
- # Sortez de la moule quand la tarte devient tiède puis servez.

N-B; Cette recette est une tarte d'Autriche connu dans le monde entier.