



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Torta di Linz

Linz Turtası



150 gr burro
1 bicchiere di zucchero semolato
1 bicchiere di mandorle pestate
1 uova
1 albume d'uovo
1 sbuccia di limone grattugiato
Mezzo cucchiaino di cannella
Mezzo cucchiaino di sale
2 - 2,5 bicchieri di sale
Per interno;
1 tazza marmellata di lampone oppure pruno
Mezzo bicchierino succo d'arancia
1 bicchiere di mandorle pestate
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo

- # Primamente lo stampo si olia con il burro. Poi alla sopra si pizzica la farina.
- # Si miscelano burro sciolto uova al come d'uovo e zucchero semolato con la forchetta.
- # Alla sopra si aggiungono mandorle sbuccia di limone grattugiato cannella sale e farina insieme con farina e impastano.
- # Sopra l'impasto preparato si copre bene con nailone e si mette nello frigo per riposare.
- # Dopo del tempo dall'impasto si prendono i pezzi dimensione di pugno.
- # Poi si apre dimensione dello stampo di torta. Dopo aver messo dentro di stampo si lisciamo i fianchi.
- # Poi si miscelano marmellata succo d'arancia e mandorle e si svuota dentro di impasto.
- # Impasto rimasto si apre e poi si tagliano le strisce larghezza 1 dito.
- # Sopra di torta si mette come grata ed alla sopra si mette dal tuorlo d'uovo.
- # Si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi e si cucina finché arrossisce bene.
- # Si leva dallo stampo e servirsi dopo aver fredda.

Nota: Torta di Linz è una torta famosa mondiale Dell' Austria.