



Пирог «Линз»

Linz Turtasi



150 гр. слив. масла
0,5 стакана сахарной пудры
1 стакан измельченных в порошок миндальных орехов
1 яйцо
1 яичный белок
Цедра одного лимона
Щепотка корицы
Щепотка соли
2-2,5 стакана муки
Для начинки:
1 чашка малинового или ежевичного варенья
5-6 ст.л. апельсинового сока
0,5 стакана крупно дробленного миндаля
Смазать:
1 яичный желток

- # Смазать форму слив. маслом и посыпать мукой.
- # Хорошо перемешать вилкой мягкое слив. масло, яйцо, яичный белок и сахарную пудру.
- # Добавить порошок из миндаля, цедру лимона, корицу, соль и добавляя муку замесить тесто.
- # Накрыть тесто пищевой пленкой и положить в холодильник на 30 минут.
- # Затем отделить от теста кусок размером с кулак и отложить.
- # Остальное тесто посыпать мукой и раскатать лепешку размером с форму так чтобы тесто накрывало края формы.
- # Разместить тесто в форме, края формы тоже залепить.
- # Смешать варенье, сок апельсина и миндаль, вылить массу в форму с тестом.
- # Оставшийся кусок теста раскатать и разрезать на полоски шириной с палец.
- # Положить полоски в форме решетки на пирог и смазать их яичным желтком.
- # Поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку, печь минут 30.
- # Когда остынет достать из формы.

[Линз, всемирно известный австрийский рецепт пирога.](#)