Ricetta: **Linzer torte**

Author: WWW.MISYA.INFO

La Linzer Torte (o Linzertorte) è un dolce austriaco che viene preparato di solito durante le festività natalizie. La linzertorte è composta da una base di pasta frolla alle mandorle aromatizzata con cannella, vaniglia e buccia di limone farcita poi con marmellata di ribes rossi. La linzer torte prende il suo nome dalla città di Linz ed è considerata la torta più antica del mondo, la sua prima ricetta risale infatti al 1653 e si trova nel libro di cucina Buech von allerley Eingemachten Sachen. Ve l'avevo detto che ci avrei dato dentro con le ricette di Natale e questa è davvero speciale, questa crostata ha un profumo ed un sapore davvero eccezionale e durante queste feste credo che la rifarò per farla assaggiare a mia mamma che questa volta l'ha mancata. Volevo inoltre segnalarvi che la mia ricetta della linzer torte potete trovarla questo mese sulla rivista di "la prova del cuoco" che da qualche mese a questa parte sta pubblicando le mie ricette sul suo magazine :)
Buon lunedì a tutti e grazie mille per gli auguri che mi avete inviato per il battesimo di Elisa, ieri è stata davvero una bella giornata per me e la mia famiglia e sono felice che come per tutto, avete condiviso con me un pezzeto di questo momento, quando Elisa si farà un pò più grande le racconterò di come le sue ziette virtuali siano state care a volte più di molte "amiche reali" ;)

Ingredienti per uno stampo per crostate da 28 cm
300 gr di farina
100 gr di mandorle
125 gr di zucchero
120 gr di burro
2 uova
1 cucchiaino di cannella
1 cucchiaino di lievito per dolci
1 bustina di vanillina
buccia grattugiata di limone
400 gr di marmellata di ribes

Tempo di preparazione: 30 min
Tempo di cottura: 30 min
Tempo totale: 1 ora
Procedimento per preparare la Linzertorte

In una ciotola disponete la farina, lo zucchero, le mandorle tritate, la cannella,la buccia grattugiata di limone, il lievito e la vanillina

Mescolate e mettete al centro il burro tagliato a tocchetti e le uova

Lavorate con la punta delle dita facendo assorbire man mano tutta la farina.Lavorate fino a formare con l'impasto una palla e mettete in frigo a raffreddare per un'ora.

Riprendete la pasta e con i 2/3 di essa stendete una sfoglia dello spessore di 3 mm

Stendere la pasta su uno stampo per crostate imburrato ed infarinato.

Bucherellare la pasta e copritela con la confettura.

Con il resto della pasta formate delle strisce uniformi da sistemare a grata sulla superficie della torta.

Con i rebbi della forchetta sigillare bene i bordi delle striscioline alla crostata di marmellata.Infornate la linzertorte a 180' e cuocere per circa 30 minuti.

Sfornate, lasciate raffreddare, e servite la torta di linz

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO