



Torta di Linzer montata



Zucchero di canna
DARK BROWN



Difficoltà media



25 minuti

Ingredienti per una Torta di Linzer montata di 26 cm

- 200g Burro a temperatura ambiente
- 200g Zucchero di canna DARK BROWN (ridotto in polvere)
- 240 g Uova (circa 4)
- 50 g Tuorlo (circa 3)
- 200 g Pan di Spagna sbriciolato
- 75 g Farina "00" W 180
- 150 g Farina di nocciole
- ½ limone Scorza grattugiata di ½ limone
- 1 pizzico Cannella
- 1 bacca Vaniglia
- 1 pizzico Sale
- 200 g Marmellata di lamponi (farcitura)
- 20 g Mandorle affettate (decorazione)

Procedimento



1. Passate lo zucchero al mixer fino a ridurlo a velo. Montate il burro ammorbidito con lo zucchero fino ad una consistenza spumosa. Aggiungete il sale, gli aromi, la bacca di vaniglia e le uova una per volta.



2. Incorporate nel composto la farina setacciata, la farina di nocciole e il pan di Spagna.



3. Foderate con carta da forno il fondo di una tortiera da 26 cm. Mettete il composto ottenuto in una sac a poche (con bocchetta liscia grossa) e formare una spirale continua sul fondo della tortiera.



4. Ricoprite con la marmellata di lamponi e poi componete una griglia con la parte del composto rimanente.



5. Decorate i bordi con le mandorle affettate.



6. Cuocete in forno caldo a 175°C per circa 35/40 minuti.
Una volta fredda, cospargete la torta con dello zucchero a velo.