



LINZERTORTE

Składniki:

- 400 g mieszanki *Mix C* z firmy *Dr. Schär*
- 300 g masła
- 200 g cukru
- 3 jajka
- 250 g posiekanych migdałów
- 1 paczka proszku do pieczenia (10 g)
- 1 paczka cukru waniliowego (10 g)
- 1 łyżeczka cynamonu
- odrobina skórki cytrynowej
- 1 łyżka rumu
- szczypta soli
- 250 g marmolady z borówek
- 1 jajko do posmarowania

Wykonanie:

- ubić mikserem miękkie masło, cukier, sól, skórkę cytrynową i cukier waniliowy
- dodawać pojedynczo jajka i całość nadal ubijać
- dodać pozostałe składniki i wymieszać
- ciasto odstawić na pół godziny
- $\frac{2}{3}$ masy ułożyć w obficie posmarowanej masłem formie i grubo pokryć marmoladą
- pozostałą część ciasta rozprowadzić na powierzchni marmolady w formie kratki
- ciasto posmarować jajkiem i piec w rozgrzanym piekarniku przez około 40 minut w temperaturze 160°C

Przepis udostępniła firma Dr. Schär Srl/GmbH z Włoch.