Linzer amarena

Ingredientes

Para la compota de amarena

Cerezas amarena sin almíbar: 150 grs
Mermelada de Frambuesa: 100 g
Fecula De Maiz: 5 g

Para la decoración

Azucar glasé: Cantidad necesaria
Betabel hervido: 1 Unidad
Huevos: 175 grs.
Gota de color rojo: 1 Gota
Hoja de oro: 1 Unidad
Pan de betabel:
Azúcar glass: 150 g
Cargas para sifón: 2 Unidad
Azucar: 90 grs.
Harina: 100 g
Matizador Cobre:
Polvo de Almendras: 90 g

Para la masa linzer

Polvo de avellanas: 50 g
Ralladura de limón: 15 g
Canela: 2 grs.
Clavo De Olor: 2 g
Mantequilla: 100 grs.
Azucar: 100 grs.
Harina: 100 g
Polvo de nuez: 50 grs

Preparación de la Receta

Para la masa linzer

- Colocamos todos los secos y le incorporamos la *mantequilla* fría.
- Mezclamos hasta obtener una textura arenosa.
- Agregamos una pequeña porción en un molde de tartaleta sobre una charola con papel siliconado y reservamos.

Para la compota de amarena

- Mezclamos todo.

Para el montaje

- Agregamos un poco de la compota sobre la tarta y cubrimos con la masa restante.
- Llevamos al horno a 180ºC por 20 minutos.
- Dejamos enfriar.

Para el pan de betabel

- Procesamos todos los ingredientes y dejamos enfriar.
- Colocamos la mezcla en un sifón y le agregamos dos cargas.
- Hacemos unos orificios en los vasos de unicel y rellenamos con la mezcla 1/3 parte.
- Llevamos al horno de microondas por 40 segundos.
- Desmoldamos el pan.

Para la decoración

- Colocamos azúcar glass sobre la tarta y en el centro colocamos el pan de *betabel*.
- Rociamos con un poco de matizador cobre y colocamos una hoja de oro y la mitad de una *cereza*.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/linzer-amarena