Linzer Torte por Osvaldo Gross



Ingredientes

Polvo para hornear: 1 cda.
Azucar: 150 grs.
Especias para tortas: 1/2 cdita.
Huevo: 1 unidad
Manteca: 150 grs.
Yemas duras: 3 Unidades.
Avellanas molidas: 150 grs.
Canela molida: 1 cdita.
Harina: 300 grs.
Kirsch: 30 c.c.
Cacao Amargo: 1 cda.

Relleno

Dulce de frambuesas: 200 grs.
Placa de hostia: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Tamizar *harina*, polvo de hornear y cacao.
- Mezclar con polvo de avellanas y *especias*.
- Colocar en una procesadora junto con la *manteca* fría y hacer un granulado.
- Incorporar las yemas duras ralladas, el *huevo* y el kirsch.
- Tomar la masa.
- Formar un bollo amasando con las manos y dejar descansar en frío por 1 hora.
- Estirar 2/3 de la masa y forrar una tartera de 26 cm de diámetro.
- Disponer en el fondo el disco de hostia y colocar arriba el dulce de frambuesa.
- Estirar la masa restante, cortar tiritas y formar un enrejado sobre el dulce.
- Pintar el enrejado con *huevo* batido y colocar almendras fileteadas.
- Hornear a 180 ºC por 40 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/linzer-torte-por-osvaldo-gross