
Tort z linzu

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3030 razy.

16 porcji. Czas przygotow. 2 godz.

300 g maki,

200 g masła,

150 g cukru pudru,

100 g zmielonych migdałow,

1 cytryna,

6 żółtek.

Inne:

400 g dżemu malinowego,

25 ml likieru malinowego,

50 g migdałow w płatkach,

1 żółtko do posmarowania ciasta.

1. Cytryny sparzyć, skórki zetrzeć, sok wycisnąć. Łyżka cedzakowa włożyć do wrzasku 4 żółtka. Gotować 10 min, wyjąć łyżką cedzakową. Ostudzić, przetrzeć przez sito.

2. Masło posiekać z maki i cukrem. Dodac zmielone migdały, sok i skórki z cytryny, 2 surowe żółtka i 4 przetarte. Szybko zagnieść ciasto. Zawinac w folię, włożyć do lodowki na 1 godz.

3. Ciasto podzielić na 2 części. Rozwałkować na grubość 3-4 mm. Uformować 2 okrągłe placki średnicy 25 cm. Resztki ciasta ponownie zagnieść, rozwałkować,

pokroić w paski szerokości 1 cm. Na jednym placku ułożyć kratkę z pasków.

Posypać migdałami w płatkach, posmarować żółtkiem roztrzepanym z 1 łyżką wody.

4. Piec placki 15-20 min w temp. 200°C. Wyjąć, ostudzić.

5. Dżem podgrzać, wymieszać z likierem. Posmarować placki dżemem, złożyć, kładac placek z migdałami na wierzchu. Gdy dżem zastygnie, można podawać.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 78.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)