



LINZER TORTE (DRESSIERT/GESPRITZT)

SCHNELLE ZUBEREITUNGSWEISE

Zutaten:

300 g weiche Butter
300 g Mehl
140 g Puderzucker
250 g fein gemahlene Haselnüsse
1 leicht gehäufter EL Kakaopulver (ungesüßt)
1 Ei und 2 Eigelbe
1 Msp. Nelkenpulver
½ TL Vanillepulver- oder Vanilleextrakt
1 TL Zitronenschalenabrieb
1 TL Zimt
Prise Salz

Zum Befüllen:

ca. 300-400 g Preiselbeermarmelade oder eine Mischung aus dieser und Himbeermarmelade (am besten passiert und ohne Kerne)

Außerdem:

1-2 Spritzbeutel
Spring- oder Tarteform mit 24-26 cm Durchmesser
Puderzucker zum Bestreuen
Mandelblättchen für den Rand

Zubereitung:

- 1) Ganz wichtig: nehmt die Butter (bitte keine Margarine) rechtzeitig aus dem Kühlschrank. Ich mache das am Vorabend, weil sie dann eine schöne Konsistenz hat. Die Butter muss sehr weich sein, damit ihr den Teig spritzen könnt.
- 2) Belegt den Boden der Springform mit Backpapier (siehe Video). So bekommt ihr die Torte später leicht vom Boden. Vermischt die zwei Marmeladen miteinander.
- 3) Gebt zunächst alle trockenen Zutaten und die Gewürze in eine Schüssel.
- 4) Fügt Butter und Eier hinzu und verknetet einen weichen, feuchten Teig.
- 5) Teilt diesen in 2 nicht ganz gleich große Teile auf. Der kleinere Teil, ca. 500 g schwer, bildet den Boden. Verteilt den Teig einfach mit euren Handflächen gleichmäßig am Springformboden.
- 6) Die etwas größere Hälfte, ca. 600 g schwer, füllt ihr um in einen Spritzbeutel und schneidet ein ca. 1-1,5 cm großes Loch hinein. Spritzt zunächst den Rand der Torte.
- 7) Bestreicht den Boden mit der Marmeladefüllung. Danach spritzt ihr das Gitter (siehe Video) und lasst die Torte im Kühlschrank ruhen, für 2-3 Stunden oder wenn es euch so besser passt, sogar über Nacht.
- 8) Backt die Torte bei 175 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 50-55 min lang. Sollte sie gegen Ende hin oben recht dunkel werden, deckt sie mit Alufolie ab und fährt fort mit dem Backen.
- 9) Danach nehmt ihr sie aus dem Ofen und lasst sie komplett auskühlen. Erst dann öffnet ihr die Springform und könnt sie anschneiden, da sie so stabiler ist und die typische „keksige“ Konsistenz bekommt. Nach Wunsch könnt ihr den Rand noch mit Mandelblättern und Puderzucker bestreuen.





LINZER TORTA (BRZI NAČIN PRIPREME)

Sastojci:

300 g maslaca na sobnoj temp.
300 g brašna
140 g šećera u prahu
250 g sitno mljevenih lješnjaka
1 kašika nezaslađenog kakaa
1 jaje i 2 žumanjka
na vrh noža sitno mljevenih klinčića/karanfilića
½ kašičice vanilije u prahu ili ekstrakta od vanilije
1 kašičica naribane korice od limuna
1 kašičica cimeta
prstohvat soli

Za premazivanje:

ca. 300-400 g marmelade od ribizli ili mješavina ribizli i malina
(najbolje sitno pasirana i bez koštica)

Osim toga:

1-2 špric kesice
kalup sa obručem ili kalup za tart sa 24-26 cm promjera
šećer u prahu za posipanje
bademi u listićima za dekoraciju rubova

Priprema:

- 1) Jako bitno: maslac (ni slučajno margarin) izvadite na vrijeme iz frižidera kako bi omekšao. Ja to radim noć prije kako bi imao idealnu konzistenciju za pripremu tijesta. Maslac mora biti mekan kako biste tijesto kasnije mogli špricati.
- 2) Dno kalupa sa obručem obložite pek papirom jer ćete tortu kasnije lakše izvaditi. Ako pravite sa kombinacijom ribizli i malina pomiješajte ove dvije vrste marmelade i stavite ih na stranu.
- 3) Stavite sve suhe sastojke i začine u jednu posudu.
- 4) Dodajte omekšali maslac i jaja a zatim zamijesite jako mekano tijesto.
- 5) Podijelite ga na 2 nejednaka djela. Jedan, malo manji dio, otprilike 500 g težak, čini dno. Tijesto dlanovima ruku raspodijelite po dnu kalupa.
- 6) Drugu, veću polovicu, oko 600 g tešku, stavite u špric kesicu i urežite otvor od 1-1,5 cm. Špricajte prvo rub torte.
- 7) Zatim dno do rubova premažite marmeladom pa špricajte rešetke na vrhu. Tortu stavite na hladjenje na 2-3 sata ili čak preko noći, ukoliko vam je tako praktičnije.
- 8) Pecite je na 175 stepeni u zagrijanoj rerni 50-55 min. Pred kraj pečenja će vam možda malo potamniti na vrhu. Samo je prekrijte alu-folijom i nastavite da pečete.
- 9) Izvadite je iz rerne i ostavite da se ohladi. Zatim otvorite obruč pa je izvadite na tanjir za serviranje. Hladna torta se lakše reže i dosta je stabilnija od vrele ili tople zato s rezanjem čekajte dok se ne ohladi i dobije klasičnu konzistenciju koja podsjeća na kekse. Po želji je ukasite bademima i šećerom u prahu i servirajte.

