

Torta Linzer bianca

circa 10 pezzi



facile

Fino a 40 Min.



1 Preliminari:

Ricoprire il fondo di uno stampo apribile (Ø 20 cm) con della carta da forno e spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker.

2 Impasto per i biscottini:

Per l'impasto dei versare la farina in una terrina. Aggiungere gli altri ingredienti e impastare a mano. Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e riporre in frigorifero **per ca. 30 minuti**.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 170 °C

Aria calda: circa 150 °C

3 Pasta:

Per il pan di Spagna, montare il burro, lo zucchero a velo, il sale e le mandorle con lo sbattitore fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere il tuorlo e le uova, mescolando alla velocità massima per ca. ½ minuto. Mescolare il lievito con la farina e incorporare delicatamente al composto con una spatola in silicone. Versare nello stampo già preparato. Spalmarvi sopra la marmellata, lasciando libero un bordo da 1 cm.

Ingredienti:

Impasto per i biscottini:

40 g di farina
30 g di burro ammorbidito
20 g di zucchero a velo
20 g di mandorle mondiate macinate
1 pizzico di sale
di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
1 c. da tè di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker
1 pizzico di cannella in polvere
1 c. da tavola di latte

Pasta:

130 g di burro ammorbidito
130 g di zucchero a velo
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
1 pizzico di sale
130 g di mandorle mondiate macinate
2 tuorli d'uovo
1 uovo
140 g di farina
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

Per spennellare:

140 g di marmellata di lamponi



Dr. Oetker AG/SA

Cuocere sul ripiano inferiore del forno preriscaldato per ca. 40 minuti.

Forno tradizionale: circa 170 °C
Aria calda: circa 150 °C
Scanalatura: nella parte inferiore
Tempo di cottura: circa 40 Minuti

Stendere l'impasto dei biscotti su un piano leggermente infarinato fino a ottenere una sfoglia di 3 mm di spessore; tagliare i biscotti a piacere e disporli sulla teglia da forno.

Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 5-8 minuti.

Forno tradizionale: circa 190 °C
Aria calda: circa 170 °C
Scanalatura: parte media
Tempo di cottura: circa 5 - 8 Minuti

Lasciare raffreddare su una griglia. Decorare a piacere la torta coi biscottini.

