



LINZER CAKE

TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO LINZER

INGREDIENTI

| | |
|-----------------------------|---------|
| HEIDICAKE | g 1.000 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 300 |
| UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE | g 300 |

PREPARAZIONE

Miscelare HEIDICAKE, burro e uova in planetaria con foglia a bassa velocità per 3 minuti circa.

FARCITURA

INGREDIENTI

| | |
|-------------------|------|
| FRUTTIDOR LAMPONE | Q.B. |
|-------------------|------|

DECORAZIONE

INGREDIENTI

| | |
|--------------------|------|
| MANDORLE AFFETTATE | Q.B. |
|--------------------|------|

COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo o tortiera quadrata imburata ed infarinata, depositare uno strato uniforme di pasta e formare un bordino.

Spalmare una quantità sufficiente di FRUTTIDOR LAMPONE e decorare il bordo con mandorle affettate.

Cuocere in forno statico a 180-190°C per 30-35 minuti e comunque fino a completa doratura.