



## 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 imburrata 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.