LİNZ TURTASI

400 gram un
300 gram tereyağı veya margarin
175 gram tozşeker
200 gram badem
250 gram ahududu veya frenk üzümü marmeladı
2 adet yumurta
1 adet limon veya portakal
1 tutam tarçın
1 fiske tuz

Porselen bir kaseye tozşekeri, oda sıcaklığında yumuşamış tereyağını, bir yumurta ile bir yumurtanın sarısını, ve bir çimdik tuzu koyup, iyice karıştıralım.
Kaynar suda bekletip, kabuklarını soyduğumuz bademleri robottan çekelim.
Toz haline gelen bademlerin yarısını, elenmiş unu, tarçını, ve limon kabuğu rendesini de karışıma ilave edip, iyice yoğuralım.
Hamur kıvama gelince rulo haline getirip, yağlı kağıda sardıktan sonra, buzdolabında 40-50 dakika kadar dinlendirelim.
Dinlenen hamurdan limon büyüklüğünde bir parça ayırıp, kalan hamuru yanlarını ve dibini iyice yağlayıp, unladığımız turta kalıbına yanlarını ve dibini kaplayacak şekilde 2-3 mm kalınlığında elimizle bastırarak yayalım.
Marmeladı, limon suyu ile karıştırıp, hamurun üzerine düzgünce yayalım.
Kalan bademleri marmeladın üzerine serpiştirelim.
Ayırdığımız hamurdan ister kafes kafes, istersek de başka şekillerde süslemeler yapıp, marmeladın üzerini kapayalım.
Önceden ısıttığımız 180°C'li fırında altı ve üzeri kızarıncaya kadar pişirelim.
Turtayı 1-2 dakika dinlendirdikten sonra kabında çıkartıp, dilimleyerek, soğuk olarak servis yapalım.

Not: Bu turta tam anlamıyla bir Avusturya tatlısıdır. Avusturyalılar, bu turtayı sabah ve ikindi kahvaltılarında çayla, sütle ve kahveyle yemekten çok hoşlanırlar.

© lezzetler.com tarif no:74502 • adı:Linz Turtası • gönderen:kırık testi • indirme tarihi:21.05.2024 - 12:36