

Linzertorte



Ingrédients (pour 2 tartes) :

- 300 g de farine
- 300 g de beurre
- 300 g de sucre
- 250 g de poudre de noisettes
- 1 cuillère à soupe de cannelle
- Poudre de clou de girofle (pas mis)
- 1 cuillère à soupe et demi de cacao en poudre non sucré
- 3 cuillères à soupe d'alcool de topinambour ou kirsh (pas mis)
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf + 1 blanc d'œuf (gardez le jaune pour dorer)
- Confiture de groseille ou framboise (2 pots environ)

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez tous les ingrédients dans l'ordre de la recette sauf le jaune d'œuf et la confiture en mélangeant à chaque ajout avec vos mains, la pâte doit être collante.

Beurrez et farinez deux moules à tarte.

A l'aide de farine, mettez de la pâte dans le moule comme si vous vouliez faire une tarte avec une pâte qui s'étale au rouleau en aplatissant bien à l'aide de vos doigts farinés. Suivez la forme du moule. Tracez les bords avec une fourchette.



Étalez de la confiture de framboise ou de groseille sur la pâte. Formez des "boudins" de pâte et placez-les sur la confiture (voir photo). Faites un quadrillage avec deux ou trois "boudins" dans chaque sens.



Dorez avec le jaune d'œuf et faites cuire pendant 20 minutes. Pendant ce temps, préparez la deuxième tarte de la même façon (elle sera plus petite) avec la pâte qu'il vous reste.