

## Линцерский торт

### Ингредиенты

#### Для миндального песочного теста:

- Мука - 250 г
- Миндальная мука - 100 г
- Сахарная пудра - 100 г
- Корица - 1/2 ч.л
- Гвоздика - щепотка
- Разрыхлитель - щепотка
- Масло - холодное 125 г
- Яйцо - 2 шт большие
- Ром - 15 мл
- Ванильный экстракт - 1 ч.л

#### для миндального крема:

- Масло - комнатной температуры 90 г
- Сахар - 90 г
- Миндальная мука - 90 г
- Яйцо - 1 шт
- Крахмал - кукурузный 10 г

#### для вишневого компоте:

- Пюре - вишневое 125 г
- Яблочное пюре - 70 г
- Сахар - 70 г
- Пектин - 7 г (можно заменить на крахмал)



Рейтинг блюда: 4/5

### Процесс приготовления

1

Смешать муку, миндальную муку, сахарную пудру, специи и разрыхлитель. Добавить холодное масло и порубить в крошку масло с мукой. Добавить два яйца, ром и ванильный экстракт, перемешать так, чтобы тесто слиплось в шар. Сформировать диск, завернуть в пленку и убрать в холодильник на 2 часа минимум.



2

Для миндального крема соединить масло, миндальную муку и сахар и взбивать в светлую массу около 5 минут. Добавить яйцо, перемешать. Последним добавить крахмал и перемешать.

3

Соединить вишневое пюре, яблочное, сахар и пектин, поставить на небольшой огонь и проварить. Затем компоте процедить через сито и снова поставить на огонь, довести до кипения и проварить еще 5-7 минут до загустения.

4

После того как тесто охладиться в холодильнике, раскатать его толщиной 3 мм и выложить форму. На дно выложить миндальный крем и разровнять, затем выложить вишневый слой.

Украсить сверху сеточкой из теста, смазать небольшим количеством яйца и присыпать сахаром.

Выпекать при 180 С 30-35 минут до золотистой корочки.

Приятного вам аппетита :)