



coolinari
FOOD BLOG & CAKES

Linecká torta

Na lineckú tortu budete potrebovať (priemer 23 cm):

200 g masla izbovej teploty
125 g práškového cukru
1 celé vajce
1 žĺtok
2 čajové lyžičky mletej škorice
kôru z 1 citróna
250 g hladkej múky
150 g mletých lieskových (vlašských, mandľových) orechov
štipku soli
400 g ríbezl'ového lekváru na naplnenie
1 bielko na potretie
mandľové lupienky

A TAKTO NA TO:

Maslo s práškovým cukrom vyšľahajte do hladkej a nadýchanej peny. Pridajte vajce, žĺtok, mletú škoricu, citrónovú kôru, hladkú múku, mleté orechy, štipku soli a opäť šľahajte. Vznikne mokré, ale pri dotyku prstom nelepivé cesto. Cesto preložte na pracovnú dosku a zabaľte do potravinovej fólie. Nechajte v chladničke zachladiť 30 minút. Do cesta sa snažte ďalšiu múku nepridávať a ak, tak len v malých množstvách. Bude sa s ním o čosi horšie pracovať, ale vo výsledku bude chutnejšie a po upečení vláčnejšie a krehkejšie.

Zachladené cesto rozdeľte a 1/3 z neho odložte do chladničky. Toto cesto bude slúžiť na vytvorenie vrchnej mriežky. 2/3 cesta rozval'kajte na hrúbku cca 1 cm s priemerom asi 28 cm a vysteľte ním koláčovú formu. Prebytočné cesto orežte.

Do cesta nalejte ríbezl'ový lekvár a rovnomerne ho rozotrite. Z odloženého zachladeného cesta tvarujte valčeky a ukladajte ich do tvaru mriežky. Zostatok cesta tiež vytvarujte do tvaru valčeka, použite ho ako obrubu po celom obvode koláča a prstami utlačte. Pred pečením potrite mriežku jemne našľahaným bielkom a obvod posypte mandľovými lupienkami. Pečte pri teplote 170 stupňov 40 až 50 minút. Po upečení nechajte koláč vychladnúť. Pred podávaním poprášte práškovým cukrom.