

LINZERTORTE RECIPE :

Linzer torte is an Austrian torte and is named after the Austrian city of Linz. The Linzer Torte is often said that it is the oldest cake in the world. There are many variations of this torte and the oldest-known recipe comes from a cook book that dates back to at least 1653.

Ingredients:

- 150g (5½oz*) caster sugar
- 150g (5½oz) plain flour
- 150g (5½oz) ground almonds
- A pinch ground cinnamon
- 150g (5½oz) cold butter, cut into cubes
- 1 egg beaten
- 200g (7oz) good quality raspberry jam
- ½ tablespoon icing sugar, to decorate (optional)

oz : is an abbreviation of ounce which is the equivalent of 28 g*



Preparation :

1. Put the sugar, flour, almonds and cinnamon in a large mixing bowl and stir until well combined.
2. Add the cubes of butter and rub them into the flour mixture with your fingertips until the mixture resembles coarse breadcrumbs.
3. Add the egg and stir with a wooden spoon until the dough comes together, then knead lightly into a ball. Weigh the dough and take a quarter away to use for the lattice topping. Roll the rest into a ball and turn it out on to a well-floured surface.
4. Flatten the ball with your hands, or a floured rolling pin, until it is about 2.5cm/1 in thick. Place the dough in the center of a 24cm loose-based, fluted tart tin and press it with your fingers over the base until it is about halfway up the sides of the tin and the tin is evenly covered.
5. Spread the jam over the dough as evenly as possible
6. Shape the reserved dough into a fat sausage and roll it out on a well-floured surface to make a rectangle 3mm thick. Cut the dough into 1.5cm strips. Place the strips over the jam, first in one direction and then the other, to create a crisscross pattern over the filling. Chill the tart in the fridge for 30–60 minutes.
7. Preheat the oven to 190°C. Put the tart on a baking sheet and bake in the centre of the oven for about 30 minutes or until the almond pastry is pale golden brown. Cool in the tin for 5–10 minutes.

Decorate with a light dusting of icing sugar then serve.

TARTE LINZER, RECETTE :

La tarte linzer est une tarte autrichienne dont le nom est une référence à la ville de Linz située en Autriche. Cette tarte est souvent considérée comme le plus vieux gâteau au monde. Il existe de nombreuses variations au niveau de la recette mais la plus vieille version connue provient d'un livre de recettes qui date au moins de 1653.

Ingrédients :

- 150g de sucre en poudre
- 150g de farine
- 150g de poudre d'amande
- Une pincée de cannelle
- 150g de beurre coupé en cubes
- 1 œuf battu
- 200g de confiture de framboise
- ½ cuillère à soupe de sucre de glace pour la décoration (au choix)



Préparation :

1. Placer le sucre, la farine, la poudre d'amande et la pincée de cannelle dans un grand bol et remuer jusqu'à obtenir un mélange homogène
2. Ajouter les cubes de beurrés et pétrir le mélange avec les doigts jusqu'à obtenir une texture ressemblant à « une mie de pain grossière »
3. Ajouter l'œuf et mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir un mélange homogène puis former une boule. Après l'avoir pesée, retirer un quart de la pâte puis la mettre de côté afin qu'elle puisse être utilisée pour le « nappage en grille ». Rouler en boule pâte restante puis la disposer sur une surface farinée.
4. Aplatir la boule avec les paumes de la main ou à l'aide d'un rouleau à pâtisserie afin d'obtenir une épaisseur d'environ 1,5 à 2 cm. Placer la pâte au centre d'un moule à tarte préalablement beurré d'un diamètre de 24 cm puis appuyer sur la pâte afin d'en couvrir les bords de moitié.
5. Verser la confiture sur la pâte le plus uniformément possible
6. Façonner le quart de pâte mis de côté « en une grosse saucisse » puis la rouler sur une surface bien farinée afin d'obtenir un rectangle de 3mm de largeur. Couper le rectangle obtenu en bandes de 1,5 cm de largeur. Placer les bandes sur la confiture dans un sens puis dans l'autre pour un aspect « quadrillage ». Mettre au réfrigérateur la tarte pendant 30 à 60 minutes.
7. Préchauffer le four à 190° et y placer la tarte au centre. Enfourner la tarte pendant 30 minutes jusqu'à que la pâte soit dorée. Laisser refroidir la tarte pendant 5 à 10 minutes.

Décorer la tarte avec du sucre de glace puis servir.