

Лінцський малиновий пиріг (Linzertorte)

Лінцський пиріг (чи Linzertorte) - класичний Австрійський пиріг з гратчастим дизайном зверху, названий так на честь міста Linz, Австрія. За основу береться дуже крихке, розсипчасте тісто, зроблене з борошна, масла, яєчних жовтків, лимонної цедри і лимонного соку, спецій та горіхів. Начинка - малинове варення, може бути також варення з червоної порічки, густе абрикосове або сливове повидло.

- 150 г борошна
- 160 г вершкового масла
- 150 г мигдальної муки (або грецький горіх змелений як найдрібніше)
- 150 г цукру
- 3 варені жовтки
- пів лимона
- 250 г варення із малини
- 1 чайну ложку меленої кориці
- 1 дрібку меленої гвоздики

Борошно просіяти та перемішати із мигдальною мукою, додати перетерті через сито жовтки, цукор, 150 г масла, цедру і сік із лимона, корицю, гвоздику. Замісити тісто і поставити на 2 год в холодильник.

Тісто розділити на дві частини. Із більшої частини розкачати корж товщиною 0,5 см. Обережно викласти корж, тому що крихкий і легко ламається, у круглу форму діаметром 20 см, змащену залишками масла. Ще краще якщо форма встелена пергаментом. По боках коржа зробити бортик, щоби при випіканні не розтікалося варення. Поколоти корж виделкою та на нього викласти варення.

Залишену другу частину тіста теж розкачати та порізати на стрічки, з них зробити на пирозі косу сітку, також стрічками викласти краї пирога.

Випікати 180°C – 35 хв.





















