



---

*Tarta linzer*  
*Linzer Torte*

# Tarta linzer

## Linzer Torte

### MASA DULCE

|                    |      |
|--------------------|------|
| Harina             | 225g |
| Polvo de almendras | 105g |
| Azúcar             | 105g |
| Levadura química   | 6g   |
| Mantequilla        | 195g |
| Sal                | 6g   |
| Yema de huevo      | 60g  |

Hacer una mantequilla en pomada, añadir los 5 polvos, mezclar bien y luego añadir las yemas para obtener una masa homogénea. En un círculo de tarta añadir la masa dulce y cocerla 20 minutos en el horno. Cuando lo saque del horno, arenar la masa con manteca de cacao o chocolate blanco para evitar que se reblandezca.

### JALEA DE FRAMBUESA Y MANZANA VERDE

|   |       |
|---|-------|
| Puré de frambuesa PONTHER               | 1000g |
| Cortar en dados la manzana verde fresca | 500g  |
| Gelatina                                | 14g   |

Calentar el puré de frambuesa PONTHER luego agregar la gelatina reblandecida, añadir los dados de manzana verde.

### STREUSEL

#### PARTE 1

|                    |         |
|--------------------|---------|
| Harina             | 450g    |
| Azúcar glas        | 450g    |
| Fécula             | 90g     |
| Polvo de almendras | 288g    |
| Canela en polvo    | 1 pizca |
| Mantequilla        | 450g    |
| Sal                | 9g      |

Mezclar la harina, el azúcar glas, la fécula, el polvo de almendras, la canela en polvo y la sal. Hacer una mantequilla en pomada y mezclarla con los polvos hasta obtener una masa homogénea. Distribuir trocitos de masa sobre una fuente y cocer 20 minutos a 175°C para obtener un color homogéneo. Continuar la cocción a 140°C para que se seque.

#### PARTE 2

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Corn flakes                   | 435g |
| Chocolate negro               | 216g |
| Praliné avellana              | 282g |
| Pasta de avellanas            | 168g |
| Avellanas picadas torrefactas | 130g |
| Almendras picadas torrefactas | 30g  |
| Flor de sal                   | 3g   |

Derretir el conjunto de los ingredientes de la parte 2. Colocar la mezcla 1 y la mezcla 2 en un bol de batidora y batir con la hoja.

### CHANTILLY (FACULTATIVO)

|                           |      |
|---------------------------|------|
| Nata                      | 500g |
| Azúcar                    | 40g  |
| Vaina de vainilla Bourbon | 1    |

Montar todos los ingredientes con la batidora.

### PRESENTACIÓN

Guarnecer el fondo de tarta con jalea de frambuesa y manzana verde el borde, poner el streusel encima y pulverizar manteca de cacao roja. En opción: poner un poquito de chantilly sobre la tarta y decorar con frambuesa y manzanas frescas.

### SÜSSER TEIG

|                   |      |
|-------------------|------|
| Mehl              | 225g |
| Gemahlene Mandeln | 105g |
| Zucker            | 105g |
| Backpulver        | 6g   |
| Butter            | 195g |
| Salz              | 6g   |
| Eigelb            | 60g  |

Die Butter zu einer weichen Masse rühren, die 5 Pulver hinzufügen, gut vermengen und anschließend das Eigelb hinzugeben, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Den süßen Teig kreisrund formen und 20 Minuten im Ofen backen. Beim Herausnehmen aus dem Ofen, den Teig mit Kakaobutter oder weißer Schokolade überziehen, um zu verhindern, dass er durchweicht.

### GELEE MIT HIMBEEREN UND GRÜNEM APFEL

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| Himbeerpüree PONTHER              | 1000g |
| frische Brunoise vom grünen Apfel | 500g  |
| Gelatine                          | 14g   |

Das Himbeerpüree PONTHER erhitzen und anschließend die aufgeweichte Gelatine unterheben, die Brunoise vom grünen Apfel hinzufügen.

### STREUSEL

#### TEIL 1

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Mehl                  | 450g    |
| Puderzucker           | 450g    |
| Speisestärke          | 90g     |
| Gemahlene Mandeln     | 288g    |
| Prise gemahlener Zimt | 1 pinch |
| Butter                | 450g    |
| Salz                  | 9g      |

Mehl, Puderzucker, Speisestärke, gemahlene Mandeln, Zimt und Salz miteinander vermengen. Die Butter schaumig rühren und mit den Pulvern vermischen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Kleine Teigstücke auf einem Blech anordnen und 20 Minuten bei 175 °C backen, bis sie eine gleichmäßige Farbe annehmen. Bei 140 °C weiterbacken, bis der Teig trocken wird.

#### TEIL 2

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Cornflakes                    | 435g |
| Dunkle Schokolade             | 216g |
| Nussnougatcreme               | 282g |
| Haselnussmasse                | 168g |
| Gehackte Haselnüsse, geröstet | 130g |
| Gehackte Mandeln, geröstet    | 30g  |
| Fleur de sel                  | 3g   |

Alle Zutaten von Teil 2 anschmelzen. Die Mischung 1 und die Mischung 2 in eine Rührschüssel geben und auf dem Backpapier vermengen.

### SCHLAGRAHM (WAHLWEISE)

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Schlagsahne           | 500g |
| Zucker                | 40g  |
| Bourbon-Vanilleschote | 1    |

Alle Zutaten in den Mixer geben.

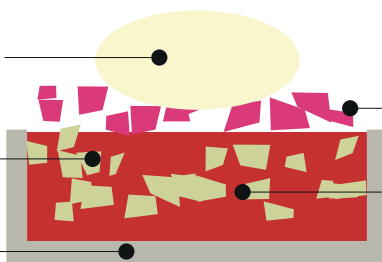
### ANRICHTEN

Den Boden des Kuchens bis zum Rand mit Himbeer-Apfel-Gelee garnieren, die Streusel darüber geben und rotes Kakaopulver darüberstreuen. Nach Wahl: etwas Schlagrahm auf den Kuchen geben und mit frischen Himbeeren und Äpfeln dekorieren.

Quenelle de nata Chantilly / Klößchen Schlagrahm

Frambuesa y Manzana fresca /  
Himbeeren und frischer Apfel

Masa dulce / Süßer Teig



Streusel rocía en rojo / Streusel in rot gespritzt

Jalea de frambuesa y manzana verde /  
Gelee mit Himbeeren und grünem Apfel

