



## LINZER CAKE

TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO LINZER

---

#### INGREDIENTI

HEIDICAKE	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 300
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 300

#### PREPARAZIONE

Miscelare HEIDICAKE, burro e uova in planetaria con foglia a bassa velocità per 3 minuti circa.

### FARCITURA

---

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE	Q.B.
-------------------	------

### DECORAZIONE

---

#### INGREDIENTI

MANDORLE AFFETTATE	Q.B.
--------------------	------

## COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo o tortiera quadrata imburrata ed infarinata, depositare uno strato uniforme di pasta e formare un bordino.

Spalmare una quantità sufficiente di FRUTTIDOR LAMPONE e decorare il bordo con mandorle affettate.

Cuocere in forno statico a 180-190°C per 30-35 minuti e comunque fino a completa doratura.