La Torta di Linz (Linzer Torte)

La Linzer Torte è un dolce austriaco ed è la ricetta di torta più antica conosciuta al mondo, con le sue tipiche strisce sopra l'impasto molto ravvicinate fra loro creando un grazioso reticolo. Ha un impasto molto friabile, burroso e dal sapore intenso di nocciola, ma vengono usate anche noci o mandorle. Il suo ripieno è caratterizzato da una squisita confettura extra di ribes (rosso o nero) oppure con la lekvar di prugne o addirittura con quella di lamponi.

Si potrebbe pensare che sia una semplice crostata, ma in realtà cela molto di più. Il suo impasto che assomiglia molto ad una tipica pasta frolla ha delle caratteristiche che la contraddistinguono da quest'ultima. Innanzitutto la presenza in percentuale 1:1 della farina di nocciole con quella 00 e del burro. Il tutto viene aromatizzato dai chiodi di garofano, dalla cannella regina e dal succo del limone e dalla sua scorza. Insomma, un'estasi di sapori che lo rende davvero una dolce sopraffino.

La classica versione della Linzer Torte prevede che le mandorle vengono distribuite lungo il bordo torta, mentre per quanto riguarda la farcitura viene prima inserito uno strato di ostia (i classici dischetti di ostia per intenderci) sopra la quale viene poi versata la confettura di ribes. Nella mia versione ho volutamente sostituito lo strato di ostia con della crema pasticcera e distribuito le mandorle a fette su tutta al torta. A voi la scelta, se utilizzare l'ostia oppure la crema pasticcera, ma ad ogni modo il risultato sarà strepitoso.

Ingredienti

Per la pasta:

- 300 gr Farina di nocciole
- 300 gr di farina 00
- 300 gr di burro ammorbidito di buona qualità (pannoso)
- 200 gr di zucchero extra-fine
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- succo di mezzo limone bio + la sua scorza grattugiata
- 1 cucchiaino di cannella regina
- una punta di cucchiaino di chiodi di garofano macinati
- 1/2 cucchiaino di lievito per dolci

Per il ripieno:

- 400 gr di confettura di ribes nero (o rosso)
- crema pasticcera q.b. per ricoprire uno strato (per la ricette cliccare QUI) – oppure cialde di ostia
- 1 tuorlo con un pò di latte (per spennellare)
- mandorle spellate e a fette
- zucchero al velo vaniglinato q.b. (per spolverare)

Procedimento

Per prima cosa preparate la crema pasticcera in anticipo in maniera tale da avercela pronta e raffreddata per poi distribuirla sulla pasta. Mettetela da parte.

In una ciotola capiente versate la farina 00, quella di nocciole, il lievito setacciato e lo zucchero e mescolate.



Ora aggiungeteci l’uovo, il tuorlo, la scorza grattugiata del limone ed il suo succo filtrato, il burro ammorbidito, la

cannella e i chiodi di garofano ed iniziate ad impastare il tutto. Dovrete ottenere una pasta molto morbita che andrà poi coperta con della pellicola per alimenti e messa in frigorifero a riposare per almeno 1 ora.



Trascorsa l’ora riprendete la pasta, lavoratela un pochino e poi stendetela con il mattarello ad uno spessore di almeno mezzo centimetro. Vi potete aiutare stendendo la pasta tra due fogli di carta forno in maniera tale che non si attacchi troppo al mattarello.

Prendete uno stampo da crostata con il bordo alto, meglio se con il fondo estraibile, e formate la base della torta distribuendola anche lungo tutto il bordo.

Versateci al centro la crema pasticcera (non dovete abbondare, ma basta il giusto, uno strato povero di crema).



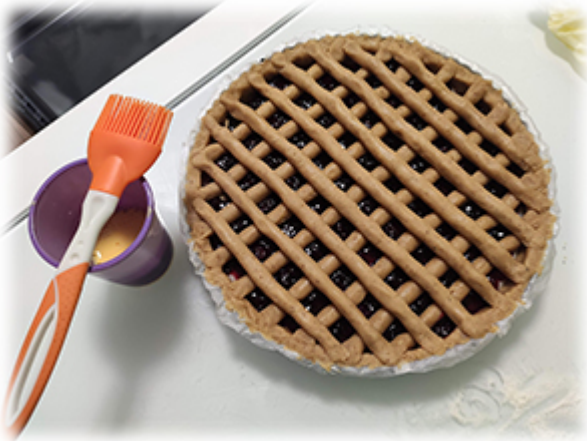
Poi distribuite sopra la crema la confettura di ribes e

livellate ma senza mescolarla alla crema pasticcera sottostante (non fate pasticci!



Con la pasta rimanente formate le classiche strisce per coprire la torta. A voi la scelta se preferire delle strisce in diagonale oppure dritte, ma ad ogni modo ricordate che dovranno risultare molto ravvicinate fra loro.

In un bicchiere sbattete il tuorlo d’uovo con il latte e con un pennello da cucina spennellate la superficie della torta. Infine distribuiteci sopra le fettine di mandorle oppure solo lungo il bordo.





Cuocete la torta in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 45 minuti. Consiglio di posizionarla nella parte bassa del forno.



Lasciate che la torta si raffreddi completamente e poi cospargete la sua superficie con dello zucchero a velo vaniglinato. Servite!



Davvero deliziosa, cremosa e saporita!!!

Alla prossima,
Charles.