

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Linzer torte

LUOGO: [Europa](#) / [Austria](#)

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO IN FRIGORIFERO



La **Linzer Torte** è un dolce che sa di storia, una delle torte più famose e antiche della pasticceria austriaca. Questa **ricetta tradizionale** è una [crostata](#) rustica ma elegantissima, con una base di [frolla](#) speziata alle nocciole e un ripieno di confettura di lamponi, il tutto decorato con il classico motivo a grata. È la "mamma" dei famosissimi [biscotti linzer](#), che ne riprendono tutti i sapori in versione monoporzione. È un dolce che si inserisce nella grande tradizione della pasticceria mitteleuropea, accanto a capolavori come la [Torta Sacher](#) (disponibile anche in versione [Muffin](#)) o lo [Strudel di mele](#)

. Anche se non contiene grano saraceno, il suo gusto rustico e ricco può ricordare la [Torta al grano saraceno](#). Per una merenda a tema, puoi servirla con dei soffici [Krapfen al forno](#) o alla Nutella.

INGREDIENTI PER LA FROLLA ALLE NOCCIOLE

FARINA 00 200 gr
FARINA DI NOCCIOLE 200 gr
BURRO MORBIDO 200 gr
ZUCCHERO SEMOLATO 150 gr
UOVO INTERO 1
TUORLO D'UOVO 1
CACAO AMARO IN POLVERE 10 gr
LIEVITO PER DOLCI 5 gr
CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaino da tè
CHIODI DI GAROFANO IN POLVERE 1 pizzico
ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè
SCORZA DI LIMONE circa di mezzo limone
-
SALE 1 pizzico

INGREDIENTI PER FARCIRE E DECORARE

CONFETTURA DI LAMPONI 350 gr
MANDORLE IN SCAGLIE
BURRO per lo stampo -
FARINA 00 per lo stampo -

COME FARE LA LINZER TORTE

1 Come prima cosa, assicurati che il burro sia morbido, plastico, non sciolto. Mettilo in una ciotola capiente insieme allo zucchero. Lavorali energicamente con un cucchiaino (o con le fruste) fino ad ottenere una crema pallida e spumosa. Aggiungi l'uovo intero e il tuorlo e

continua a mescolare finché non sono stati assorbiti dalla crema di burro.





2 Ora diamo carattere alla torta: aggiungi alla crema la scorza di limone grattugiata, la vaniglia, la cannella, il pizzico di chiodi di garofano e il cacao amaro setacciato. Mescola bene. Unisci la farina di nocciole e lavora il composto con il cucchiaio finché è tutto ben amalgamato. Il profumo inizierà già a sentirsi!

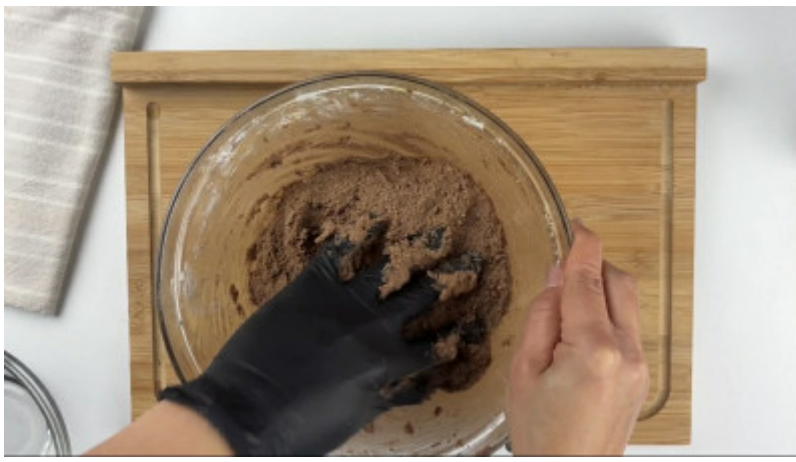




3 Aggiungi infine la farina 00 setacciata con il lievito e il pizzico di sale. Impasta

velocemente (a mano o con la foglia della planetaria) giusto il tempo di assorbire la farina. Otterrai un panetto molto morbido e un po' appiccicoso: è normale, non aggiungere altra farina! Avvolgi il panetto nella pellicola trasparente e mettilo in frigorifero per almeno 2 ore. Il burro deve indurirsi di nuovo per permetterti di stendere la pasta.





- 4 Trascorso il tempo, accendi il forno a 180°C (ventilato). Imburra e infarina lo stampo da 26 cm. Preleva circa 3/4 dell'impasto. Stendilo su un foglio di carta forno leggermente infarinato aiutandoti con il mattarello, fino a ottenere un disco grande quanto la teglia. Ribalta il disco nello stampo (o inseriscilo con tutta la carta forno se preferisci). Sistema i bordi con le dita, creando un "argine" alto circa 2 cm per contenere la marmellata.





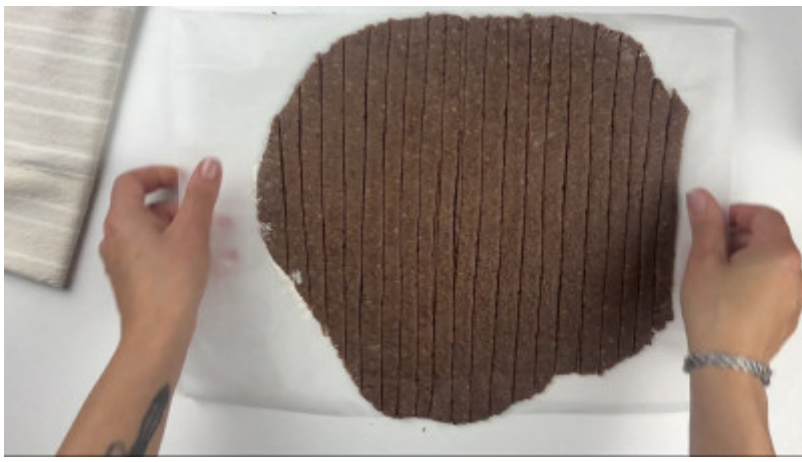
5 Versa la confettura di lamponi sulla base e distribuiscila uniformemente.





6 Stendi la frolla rimasta (quella tenuta da parte). Taglia delle strisce con una rotella (liscia o dentellata). Disponi le strisce sulla torta formando la classica griglia a losanghe. Non preoccuparti se non è geometricamente perfetta, la Linzer è bella proprio perché rustica! Spargi le scaglie di mandorle negli spazi vuoti tra le strisce o lungo il bordo.





7 Inforna nel binario centrale a 180°C per circa 30-35 minuti. La frolla deve risultare ben

cotta e dorata (scura per via del cacao e delle nocciole). Sforna e lascia raffreddare completamente nello stampo prima di sformarla. La frolla alle nocciole è molto fragile da calda, si romperebbe!



IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: Sostituisci la farina 00 con un preparato per frolle senza glutine. Esiste anche una versione tradizionale di **Linzer Torte con grano saraceno**, sostituendo parte della farina con quella di grano saraceno per un gusto ancora più rustico.

Versione senza lattosio: Sostituisci il burro con una margarina vegetale di buona qualità, fredda di frigorifero.

Versione light: Per una versione più leggera, puoi ridurre leggermente la quantità di burro e zucchero, e usare una confettura senza zuccheri aggiunti.

L'idea vegetariana/vegana: La ricetta è già vegetariana. Per una versione vegana, sostituisci il burro con margarina vegetale e le uova con un sostituto (es. yogurt di soia o banana schiacciata), tenendo presente che la consistenza della frolla cambierà.

L'idea wow: Aggiungi alla frolla un cucchiaino di caffè in polvere o della scorza d'arancia grattugiata per un aroma ancora più complesso e particolare.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: Il riposo della frolla in frigorifero è fondamentale. Non saltare questo passaggio: l'impasto freddo sarà molto più facile da stendere e non si sbriciolerà.

Lo sfizio in più: Servi una fetta di Linzer Torte leggermente tiepida, accompagnata da un ciuffo di panna montata non zuccherata. Il contrasto tra l'acidità della panna e la dolcezza della torta è squisito.

L'idea per i bambini: I bambini adoreranno questa crostata! Se il sapore delle spezie è troppo intenso per loro, puoi omettere i chiodi di garofano e usare solo la cannella.

Idea antispreco: Se ti avanzano dei ritagli di pasta frolla, non buttarli! Rimpastali velocemente, stendili e crea dei deliziosi biscotti Linzer.

COME CONSERVARE LA LINZER TORTE

La Linzer Torte è un dolce che migliora con il tempo. Si conserva a temperatura ambiente per 6-7 giorni, coperta con una campana di vetro. Il riposo permette alla frolla di assorbire l'umidità della confettura, diventando ancora più morbida e profumata.