

Linzer Torte

Pour 6 personnes ● 250 g de farine ● 150 g de sucre semoule ● 150 g de poudre d'amandes ● 200 g de beurre ● 2 œufs ● 1 jaune d'œuf ● 300 g de confiture de framboises.

Mélanger le sucre, la poudre d'amandes, le beurre, 1 œuf entier et un jaune. Ajouter la farine d'un coup et pétrir rapidement. Faire une boule et

garder au frais recouvert d'un linge pendant 30 mn. Puis abaisser la pâte et en foncer un moule beurré. Piquer la pâte avec une fourchette. Répartir la confiture et rabattre les bords. Avec la pâte restante, faire des bandes et les disposer en croisillons sur la tarte. Badigeonner d'œuf battu. Enfourner th. 5 (200 °C) 30 mn.



