LİNZ TURTASI

150 gr tereyağı
1 çay bardağı pudra şekeri
1 su bardağı toz halinde çekilmş badem
1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1 limon kabuğu rendesi
Yarım çay kaşığı tarçın
Yarım çay kaşığı tuz
2-2,5 su bardağı un
İçi için:
1 kase ahududu ya da böğürtlen marmelatı
Yarım çay bardağı portakal suyu
1 çay bardağı iri çekilmiş badem
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

İlk işlem olarak mevcut tereyağı ile tart kalıbı yağlanır. Sonra üzerine un serpilir.
Yumuşak tereyağı, yumurta, yumurta beyazı ve pudra şekeri bir çatal yardımıyla iyice karıştırılır.
Üzerine toz badem, ince rendelenmiş limon kabuğu, tarçın, tuz ve azar azar un katarak yoğrulur.
Hamurun üzeri streçle kapatılır, buzdolabında yarım saat dinlendirilir.
Süre sonunda hamurdan yumruk kadar parça ayrılır.
Hamur unlu zeminde, merdaneyle tart kalıbının kenarlarını da kapsayacak büyüklükte açılır.
Tart kalıbına yerleştirilir, kenarları düzeltilir.
Marmelat, portakal suyu ve badem karştırılır ve hamurun içine dökülür.
Ayrılan hamur merdaneyle açılır. Ruletle 1 parmak eninde şeritler kesilir.
Turtanın yüzeyine kafes gibi konur. Üzerine yumurta sarısı sürülür.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
Ilyınca kalıptan çıkarılır ve servise sunulur.

Not: Linz turtası Avusturya'nın dünyaca ünlü bir tarifidir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1486 | Adı: Linz Turtası | İndirme tarihi: 06.08.2025 - 09:45