



LINZER TORTE



QimiQ AVANTAGES

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Back- und tiefkühlstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



30



Tipps

Mit Staubzucker bestäuben.

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

125 g	
125 g	Beurre, fondu
5	Œuf(s)
1	Jaune(s) d'œuf
250 g	Sucre glace
1 paquet	Sucre vanillé
1	Citron(s), zeste finement râpé
1 pincée	Sel
4 cl	Rhum
250 g	Noisettes, moulues
360 g	Fond de biscuit, émietté
125 g	Farine
1 Msp.	Clous de girofle, moulues
2 Msp.	Cannelle
	Beurre, pour le plat
	Oblaten
200 g	Ribiselmarmelade, pour badigeonner

PRÉPARATION

1. QimiQ Sahne-Basis, geschmolzene Butter, Eier, Eigelb, Staubzucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz und Rum gut vermischen.
2. Haselnüsse, Biskuitbrösel, Mehl, Nelken und Zimt vermengen und in die QimiQ Mischung rühren.
3. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
4. 2/3 des Teiges in eine befettete Tortenform geben, mit Oblaten belegen und die Ribiselmarmelade darauf verteilen. Restlichen Teig in einen Spritzbeutel füllen und ein Gitter auf die Marmelade dressieren.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen.