



tarta de linz de guayaba

Uno de los postres austriacos más emblemáticos es sin lugar a dudas la tarta de Linz. Inclusive fue una de las favoritas de la dinastía de los Habsburgo! La hemos transformado en una versión más exótica, con una mermelada única, ideada por Jardin Secret.



ingredientes

200 gramos de harina
160 gramos de mantequilla
4 yemas de huevo cocido
40 gramos de almendra en polvo
½ cuchara cafetera de canela molida
2 cucharas soperas de azúcar
1 pizca de sal
250 gramos de mermelada de guayaba con canela de Jardin Secret

preparación

1. Colocar en un recipiente la harina, la mantequilla al tiempo, las yemas ralladas, la almendra, la canela y el azúcar. Agregar la sal.
2. Mezclar rápidamente los ingredientes sin trabajarlos demasiado.
3. Colocar la masa sobre una superficie con harina y doblarla. Extenderla y repetir una vez más.
4. Reservar ¼ de la masa y extender el resto para colocar en un molde para tartas previamente untado con mantequilla.
5. Trabajar el ¼ de masa restante hasta que se vuelva elástica. Extenderla y cortar tiras de 1 cm de largo.
6. Untar el fondo de tarta con la mermelada. Luego cubrir con las tiras de manera a formar rejillas.
7. Hornear en horno precalentado a 200°C durante 35 minutos. Dejar enfriar antes de servir.

