



Ricetta

Torta di Linz al rabarbaro

La classica torta di Linz con un risvolto inaspettato

20 min

Tempo di preparazione



35 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

RIPIENO

300 g Rabarbaro

200 g zucchero gelificante

IMPASTO

120 g burro morbido

70 g zucchero

1 presa sale

1/2 uovo sbattuto

1/2 c cardamomo

1/2 limone bio: scorza grattugiata

120 g nocciole macinate

180 g farina

1/2 uovo sbattuto

ALTRI STRUMENTI

- 1 forma per torta da 20 cm Ø
- carta da forno per il fondo della forma

Ecco come si prepara

1 di 3

RIPIENO

Cuocere il rabarbaro e lo zucchero in una padella per circa 10 minuti fino a ottenere una confettura viscosa. Lasciar raffreddare.

2 di 3

IMPASTO

Mescolare il burro per cinque minuti per renderlo morbido, aggiungere zucchero, sale, uovo, cardamomo e scorza di limone, mescolare fino a ottenere un impasto chiaro. Mescolare le nocciole e 120 g di farina, unire all'impasto e lavorare bene.

Stendere un terzo dell'impasto sul fondo della forma per torte. Unire altri 60 g di farina all'impasto restante. Formare dei rotolini con metà dell'impasto restante e premerli lungo i bordi della forma. Lasciar riposare al fresco per circa 30 minuti. Distribuire la confettura nella forma.

Stendere l'impasto restante con un po' di farina fino a raggiungere uno spessore di 3–4cm. Tagliare a striscioline da circa 1 cm, distribuire sulla confettura formando una griglia. Spennellare con l'uovo.

3 di 3

IN FORNO

Cuocere sul ripiano inferiore del forno preriscaldato a 200 °C per 40–45 minuti. Togliere dal forno, lasciar raffreddare e togliere dalla forma.