



Linzer torta s jagodama i rabarbarom

Sastojci za tijesto:

- 200 g glatkog brašna
- 150 g mljevenih blanširanih badema
- 200 g maslaca
- 100 g šećera
- 1 jaje
- 2 žlice kiselog vrhnja
- korica limuna
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanilin šećer

Sastojci za punjenje:

- 500 g jagoda
- 200 g rabarbare
- 4-5 žlica šećera
- 1 vanilin šećer

Postupak:

1. Od navedenih sastojaka umijesite glatko tijesto, omotajte ga plastičnom prozirnom folijom i ostavite u frižideru da odstoji barem sat vremena.
2. Jagodama odstranite peteljke i narežite ih na ploškice. Ogulite vanjski sloj stabljike rabarbare te ju narežite na kockice. Pomiješajte jagode, rabarbaru i par žlica šećera i pustite da kratko odstoji dok razvaljate tijesto.
3. Odvojite manji dio tijesta, a veći dio razvaljajte i stavite u protvan koji ste prethodno namastili tako da pokrijete rubove protvana i dno. Ostatak tijesta razvaljajte i narežite na trakice.
4. Na tijesto nanosite punjenje od jagoda i rabarbare, a zatim trakice složite cik-cak.
5. Pecite na 180 °C 15-20 minuta ili dok se ne zazlati.