

Martina Lessing

Professional

Linzer Torte im Glas

Dessert

Süße Gerichte

ZUBEREITUNG  SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○ ZEIT: 60 MIN. 

Das Backrohr auf 160 °C Umluft vorheizen.
Butter, Mehl, Mandeln, Zucker, Eidotter und Gewürze in einem Food Processor vermengen. Den Teig dünn auf ein Blech ausrollen und mindestens 1 Stunde kalt stellen.
Den Teig mit Eiweiß bestreichen und im Backrohr 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
In der Zwischenzeit das Obers steif schlagen und mit der Marmelade und dem Sauerrahm vermengen.
Den ausgekühlten Teig in einen Plastikbeutel geben und mit einem Nudelholz zerbröseln.
Zu guter Letzt die Linzer Torten Brösel in kleine Gläser füllen und die Ribiselmousse mit einer Spritztüte darauf spritzen. Mit frischen Ribiseln garnieren.



ZUTATEN

100 g Mehl

200 g Butter

200 g geriebene Mandeln

100 g Zucker

2 Eidotter

1 TL Nelken

1 TL Zimt

100 g Ribiselmarmelade
(ohne Kerne)

250 ml Schlagobers

100 g Sauerrahm

frische Ribisel zum
Servieren