

## \*Linz\* torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **110** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **250** gbrašna
- **200** gšecera
- **200** gmlevenog badema
- **200** gmaslaca
- 3jajeta
- **1** prstohvatsoli
- po potrebidžem od šumskog voca

### Preprema

Brašno usuti u odgovarajuću posudu, dodati omekšali maslac, mleveni badem, šefer, jaja, posoliti te umesiti testo. Ostaviti da odstoji u frižideru sat vremena. Nakon toga testo premesiti na pobršnjenoj radnoj površini (od testa odvojiti malo za gornji deo torte). Kalup obložiti pek-papirom te ubaciti smesu i lepo rasporediti po celom kalupu.

Naneti džem...

...pa preko džema rasporediti trake (od odvojenog testa-kao na slici).

Peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 30 minuta.

### **Savet**

Umesto džema od šumskog voa možete koristiti bilo koji drugi džem-po želji.Prijatno!