

****Linz* torta***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **110** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** g brašna
- **200** g šecera
- **200** g mlevenog badema
- **200** g maslaca
- **3** jajeta
- **1** prstohvatsoli
- **po potrebi** džem od šumskog voca

Priprema

Brašno usuti u odgovarajuću posudu, dodati omekšali maslac, mleveni badem, šećer, jaja, posoliti te umesiti testo. Ostaviti da odstoji u frižideru sat vremena. Nakon toga testo premesiti na pobrašnjenoj 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 zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 30 minuta.

Savet

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