

LINZER CAKE

IMPASTO LINZER

INGREDIENTI

HEIDICAKE

burro 82% m.g. - morbido uova - temperatura ambiente

PREPARAZIONE

1.000g Miscelare HEIDICAKE, burro e uova in planetaria con foglia a bassa velocità 300g per 3 minuti circa.

300g

Composizione finale

In uno stampo o tortiera quadrata imburrata ed infarinata, depositare uno strato uniforme di pasta e formare un bordino. Spalmare una quantità sufficiente di FRUTTIDOR LAMPONE e decorare il bordo con mandorle affettate. Cuocere in forno statico a 180-190°C per 30-35 minuti e comunque fino a completa doratura.