

Linger Torte (Mietta austriaca).

100gr. zucchero, 100gr farina, 100 nociole, 100gr burro, 100gr biscuits paroyards, 1 uovo, 1 bustina lievito, cannella, 1 cucchiaio di rhum, scorza di limone, 2 chiodi di garofano, marmellata di lamponi o ribes, un pizzico di sale.

Impastare tutti gli ingredienti. Foderare una tortiera unta di burro e con un velo di zucchero semolato con $\frac{3}{4}$ di pasta. Coprire di marmellata. Ritagliare delle listelle che si incrociano sulla torta a modo di crostata. Spennellare con un tuorlo d'uovo e mandorle grattugiate. Forno 180° per circa 40-45 minuti.

P.S: le nociole ed i biscuits devono essere grattugiate.