

# Torta di Linz alle fragole e rabarbaro, Thermomix®

## Ingredienti

### Stampo

1 cucchiaio di burro, non salato, morbido, per imburrare

### Impasto

230 g di mandorle, pelate

220 g di farina

150 g di zucchero

200 g di burro, non salato, a pezzi (2 cm)

¼ cucchiaino di vaniglia in polvere

1 pizzico di sale

1 tuorlo

### Farcitura

250 g di rabarbaro, a pezzi (4 cm)

250 g di fragole fresche

100 g di zucchero

½ bustina di pectina 2:1 (per 500 g di frutta)

## Preparazione

### Stampo

1. Rivestire il fondo di una tortiera con fondo apribile (Ø 26 cm) con carta da forno, imburrare i bordi.

## Impasto

1. Mettere le mandorle nel boccale e tritare: 6 sec./vel. 10. Trasferirne 30 g in una ciotolina.
2. Aggiungere 200 g di farina, lo zucchero, il burro, la vaniglia, il sale e il tuorlo, mescolare con l'aiuto della spatola: 30 sec./vel. 4. Prendere 470 g di impasto, distribuirlo sul fondo della tortiera precedentemente preparata, premendo un po'. Creare un bordo di 3 cm.
3. Aggiungere 20 g di farina al restante impasto nel boccale e mescolare: 10 sec./vel. 4. Impastare brevemente a mano, spianare l'impasto tra due sacchetti di plastica tagliati o tra due fogli di carta da forno fino a ottenere uno spessore di 4 mm. Coprire e mettere in frigorifero insieme alla tortiera per 30 minuti.

## Farcitura

1. Mettere il rabarbaro nel boccale e tritare: 3 sec./vel. 5.
2. Aggiungere le fragole, lo zucchero e la pectina, tritare: 2 sec./vel. 5.
3. Preriscaldare il forno a 180°C.
4. Bucherellare più volte l'impasto con i rebbi di una forchetta e distribuirvi le mandorle tritate (30 g). Distribuire la farcitura di rabarbaro e fragole sul fondo. Tagliare l'impasto spianato con un coltello o una rondella tagliapasta in strisce larghe circa 1 cm, disporle sulla farcitura di rabarbaro e fragole formando un reticolo, premere leggermente sul bordo.
5. Cuocere la torta di Linz per 40 minuti (180°C) nella parte inferiore del forno. Sfornare, lasciare raffreddare dentro la tortiera su una gratella. Togliere dalla tortiera e servire.