

# Torta di Linz, il dolce più antico del mondo

È il dolce delle feste della tradizione austriaca, ma anche di quella svizzera, tedesca, ungherese e tirolese. Ma ne vanno ghiotti anche negli Stati Uniti, dove ne preparano una versione mignon. Stiamo parlando della **Torta di Linz**, il dolce a base di frutta secca e marmellata, diventata famosa anche alle nostre latitudini.

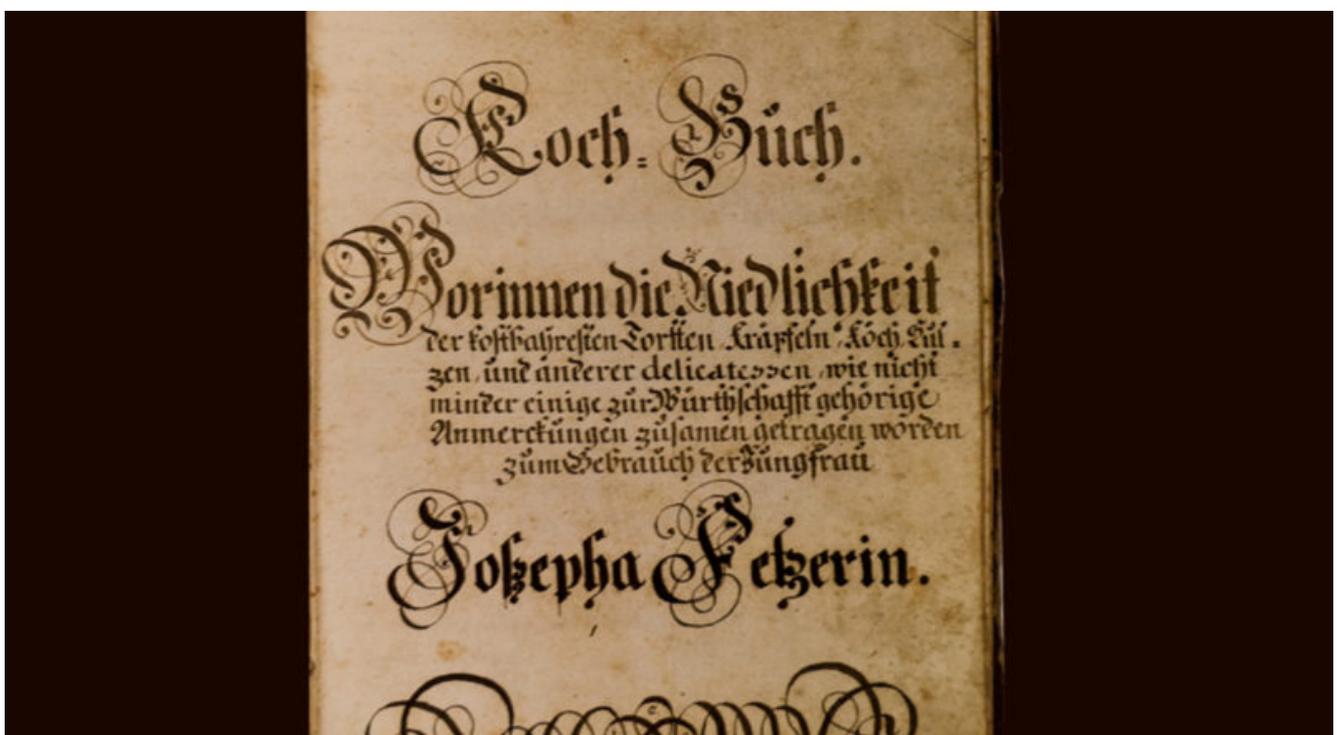


Il dolce ha la forma di una crostata molto bassa, con il tipico impasto friabile della **pasta frolla**. Vengono poi usate **nocciole, ma anche mandorle o noci**, e una copertura di **marmellata**, a scelta tra lamponi rossi, ribes, prugne o albicocche, a seconda dei gusti. Caratteristico è il “reticolato” di **strisce di pasta** con cui viene coperto lo strato di marmellata, “rete” che viene infine spennellata con albume d’uovo sbattuto. I bordi vengono invece decorati con mandorle a lamelle.



## Una ricetta del Seicento

Quello che molti non sanno, è che la torta di Linz può essere considerato il dolce più antico del mondo o, meglio, la sua ricetta si trova in documenti della **seconda metà dei Seicento**.



Per moltissimo tempo si è creduto che la ricetta originale della torta di Linz fosse quella conservata alla *Stadt- und*

*Landesbibliothek* di Vienna, risalente al 1696. Tuttavia, nel 2005, **Waltraud Faißner**, direttore della biblioteca del Landesmuseum dell'Alta Austria, mentre stava conducendo delle ricerche per il suo libro "**Come fare la Linzer Torte**" trovò una ricetta veronese ancora più antica, risalente al 1653.



Il documento era conservato nel **Codex 35/21 di Admont Abbey**, un monastero benedettino tra i monti della regione austriaca della Stiria. Su chi l'ha inventata, invece, ci sono teorie e leggende contrastanti. Alcuni studiosi sostengono che la torta venne ideata da un confettiere viennese che si faceva chiamare *Linzer*, mentre altri propendono per il pasticciere francone **Johann Konrad Vogel**. La produzione "**industriale**", invece, cominciò a Linz nel 1823, da qui il nome "**Torta di Linz**", conosciuto oggi in tutto il mondo.



Attorno al 1850, il viaggiatore austriaco **Franz Hölzlhuber** la esportò oltreoceano, a **Milwaukee**, da dove si diffuse poi in tutti gli Stati Uniti. Una curiosità: molte pasticcerie del nord America, preferiscono la versione mignon, a forma di tartine o biscotti.



Se vi abbiamo incuriosito, ora non vi resta che provare a preparare voi stessi la Torta di Linz, con la nostra ricetta.

# Torta di Linz

## Ingredienti

- 300 gr di farina
- 300 gr di burro
- 250 gr di mandorle o nocciole o noci
- 250 gr di zucchero
- 2 uova intere
- 1 tuorlo
- 1 vasetto di marmellata di mirtilli rossi, o di ribes, prugne, lamponi o albicocca
- 2 cucchiaini di lievito per dolci in polvere
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 scorza di limone grattugiato
- 1 pizzico di sale
- Zucchero a velo

Su una spianatoia setacciate la farina e mescolatela con il lievito. Versate nel mezzo le due uova intere, lo zucchero, il burro, la cannella, il sale e la scorza di limone. Lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo, poi tritate le nocciole o le mandorle e aggiungetele all'impasto. Imburrate e infarinate uno stampo per dolci. Stendete circa 2/3 dell'impasto, poi spalmateci sopra la marmellata di mirtilli rossi. Con il resto della pasta formate il bordo e ricavate alcune strisce per formare la grata. Spennellate con il tuorlo d'uovo e cuocete nel forno preriscaldato a 180° per circa 40 min. Lasciate raffreddare e spolverate con lo zucchero a velo prima di servire.

