Torta della nonna

- **Küche:**Italienisch
- **Gang:**Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel

- **Vorbereitungszeit:** 1m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 1m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '41', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '1m', 'servings' : '', 'yield' : '' });

Die traditionelle, „italienische Torta“ aus der Toskana / Ligurien, mit Zitronen – Puddingfüllung und Pinienkernen; für das Rezept müssen Sie nicht gleich nach Italien reisen. Wer Vanille liebt, wird auch diese Torta lieben, nicht zu süß und mit zarter Oberfläche die auf der Zunge zergeht und knusprigen Pinienkernen.

Zutaten

- Für eine 24 cm große Tarteform: 300 g Mehl 405, gesiebt
- 1 Prise Salz
- 150 g kalte Butter, in Stücken
- 1 ganzes Ei
- 100 g Zucker
- Abrieb ½ unbehandelten Zitrone
- 1 Tütchen Vanillezucker
- Für die Füllung Mark 1 Vanilleschote
- 200 ml flüssige Sahne
- 500 ml Milch
- 2 ganze Eier
- 3 Eigelbe
- 140 g Zucker
- Abrieb 1 unbehandelten Zitrone
- 1 Prise Salz
- 70 g Mehl 405, gesiebt
- Zum Bestreichen und Bestreuen: 1 Eiweiß mit 1 El Wasser verklappert
- 50 g gehackte Pinienkerne

Zubereitungsart

Schritt1

Das Mehl,1 Prise Salz mit der Butter verkneten. Das Ei, den Zucker und Vanillezucker, sowie den Zitronenabrieb dazu geben, zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten Iin Frischhaltefolie

gewickelt etwas 60 min. im Kühlschrank ausruhen lassen.

Schritt2

Den Ofen auf 180 °C Ober / Unterhitze vorheizen, die Tarteform mit flüssiger Butter ausstreichen.

Schritt3

2/3 des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig ausrollen, der Tarteform anpassen und bis zum oberen Rand auskleiden. Mit trockenen Erbsen oder Linsen bestreuen und 12 min. „blind“ vorbacken, Erbsen wieder entfernen, etwas abkühlen lassen.

Schritt4

Die Sahne und die Milch mischen und mit dem Vanillemark und der Schote erhitzen, etwas ausziehen lassen, Schote wieder entfernen.

Schritt5

Die ganzen Eier und die Eigelbe mit dem Zucker „weißcremig“ rühren. 1 Prise Salz und Zitronenabrieb dazu geben, das Mehl darüber sieben. Die Milch nach und nach dazu gießen, zurück aufs Feuer und unter ständigem Rühren „eindicken“ lassen. Gleichmäßig auf dem Teigboden verstreichen.

Schritt6

Den restlichen Teig zu einem Deckel rund ausrollen, auf die Creme legt, etwas andrückt. Mit dem Eiweiß einstreichen und mehrfach einstechen, die grob gehackten Pinienkerne darüber streuen.

Schritt7

Ca. 30 min. auf der mittleren Schiene backen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Gefüllte Kuchen, Partyrezepte, Torten, Vegetarisch
Zutaten: Butter, eier, Mehl, Milch, Pinienkerne, Sahne, Vanillezucker, Zitrone, Zucker

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/torta-della-nonna-2/