

Torta della Nonna ☐

Die Torta della Nonna, also Großmutters Torte, ist eine absolute Spezialität in Italien ?. Dieser italienische Zitronenkuchen besteht aus zwei Schichten Mürbeteig, gefüllt mit einer Pudding Creme. Als Topping kommen noch knackige Pinienkerne und Puderzucker obendrauf. Die Torta della Nonna ist für mich eine der Lieblingskuchen aus Italien ?.

Die Pudding Creme, Crema pasticcera, ist übrigens in Italien eine oft verwendete Crema für viele andere kleine Backwaren. Sie wird oft als Füllung verwendet. Auch im Sommer wird die Crema zum Beispiel auf einen gebackenen Mürbeteig gestrichen und mit viel frischen Früchten zum Dessert serviert.

Dieser Kuchen ist einfach himmlisch, und recht einfach in der Vorbereitung und Zubereitung ? manchmal sind die schlichten und einfachen Kuchen eben am leckersten ??

Hier geht es zum Rezept ?

Zutaten – für eine 24er Springform oder Tarteform

Für den klassischen Mürbeteig mit Butter:

Klassischer Mürbeteig mit Butter

Für die Füllung :

1 Vanilleschote

200 ml Sahne

300 ml Milch

2 Eier

3 Eigelb

120 g Zucker

2 Schnipsel Zitronenschale einer Bio Zitrone , am besten mit dem Sparschäler schälen

1 Prise Salz

70 g Mehl

Zum Bestreichen und Bestreuen :

1 Eiweiß

50 g Pinienkerne

Zubereitung

- den Mürbeteig nach meinen Angaben zubereiten und kühl stellen
- für die Füllung die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen
- die Sahne mit der Milch, der Zitronenschale, der Vanilleschote und dem Mark erhitzen
- vom Herd nehmen und zugedeckt einige Minuten ziehen lassen
- Zitrone und Vanilleschote entfernen
- die Eier und das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen
- das Mehl und das Salz nach und nach darübersieben und gut unterrühren
- dann die noch heiße Milch unter Rühren langsam dazugießen
- alles erneut in den Top gießen und bei mittlerer Hitze unter Rühren eindicken lassen
- den Ofen auf 180°C Ober/ Unter Hitze oder 170°C Umluft vorheizen

- ein Drittel des Teiges entnehmen und zur Seite stellen
- den restlichen Teig auf einem bemehlten Bogen Backpapier ausrollen und die Kuchenform und den Rand damit auskleiden
- ein Bogen Backpapier über den Teig legen und mit Backlinsen oder Reis füllen
- für 12 Minuten im vorgeheizten Ofen backen
- die Form aus dem Ofen nehmen, die Linsen oder Reis, den kann man übrigens weiter verwenden, mit dem Backpapier entfernen und kurz abkühlen lassen
- die abgekühlte Creme auf dem Teigboden verteilen
- den restlichen Teig ausrollen und auf die Creme legen. Am Rand festdrücken
- mit einer Gabel mehrmals einstechen
- mit dem Eiweiß bepinseln und die Pinienkerne darüber streuen
- den Kuchen erneut 30 Minuten backen, sollten die Pinienkerne zu dunkel werden, bitte abdecken
- den fertigen Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen

Und jetzt bitte unbedingt genießen ??

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??





LG Tina ♥