



Torta della Nonna

Torta della Nonna ist ein Klassiker aus der toskanischen Küche. Ein sehr einfaches aber umso mehr köstliches Rezept bestehend aus einem Mürbteig, welcher mit einer Patisseriecreme gefüllt wird.

Der Valentinstag steht vor der Tür und vielleicht möchte man seinen Liebsten oder seine Liebste mit etwas Süßem verwöhnen.

Wobei ich finde, dass man um jemandem zu Verwöhnen es nicht zwingend einen speziellen Tag dazu braucht. Das lässt sich immer machen.

Ich bin überzeugt, dass man die meisten Zutaten für die Torta della Nonna zu Hause hat. Ausser evtl. die Pinienkernen, die sich auf den nächsten Einkaufszettel notieren lassen.

Da die Pinienkerne seinen Preis haben und man sie bestimmt nicht täglich braucht, habe ich meine immer im TK aufbewahrt. So bleiben sie um ein länger frischer.

Zutaten für eine Form mit einem Durchmesser von ca. 26 cm
Zubereitungszeit des Mürbteigs ca. 10 Minuten plus 30 Minuten Ruhezeit
Creme pasticciera sollte gut ausgekühlt sein. Dauert mind. 3 h.

Crema pasticcera

Zutaten

500 ml Milch
6 Eigelb
100 g Zucker
40 g Maizena
1 Zitrone, 3 – 4 Streifen Schalen (ohne weisse Haut)

Mürbteig

Zutaten

200 g kalte Butter
180 g Zucker
2 Eier
400 g Weissmehl Typ 405
abgeriebene Zitronenschale
1 Prise Salz

1 Eiweiss
Pinienkernen
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Crema pasticcera

Damit die Creme genügend Zeit hat um auszukühlen, starten wir mit dessen Zubereitung.

Milch und alle restlichen Zutaten in eine Pfanne geben. Mit dem Schwingbesen/Rührbesen alles gut Vermengen. Auf die Platte geben und auf mittlerer Stufe unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.

Damit ich den richtigen Zeitpunkt der Creme nicht verpasse, verwende ich einen Thermometer. Die Temperatur sollte ca. 82 Grad erreichen. Ansonsten kann es passieren, dass sich das Ei scheidet.

Sobald die Creme eingedickt ist Pfanne vom Herd nehmen. Zitronenschale entfernen und die Creme in eine möglichst weiten flachen Schüssel/Schale geben. Umso grösser die Schüssel/Schale umso schneller kühlt die Creme ab, was sehr wichtig ist.

Creme mit Klarsichtfolie zudecken und auskühlen lassen. Es ist wichtig, dass die Folie direkt auf die Creme gelegt wird, damit sich keine Haut bilden kann.

Sobald die Creme zubereitet ist und am Auskühlen ist, kann der Mürbteig zubereitet werden.

Mürbteig

Für solche Zubereitungen bin ich persönlich sehr froh über meinen Thermomix. Darin wird der ganze Teig im Nu zubereitet.

Zubereitung mit dem Thermomix

Mehl, Butter, Zucker, Vanilleextrakt und Salz in den Mixtopf des Thermomixes geben und 5 Sek./St. 5 mixen bis alles fein „sandig“ ist.

Eier dazu geben 20 Sek./St. 4 rühren bis das Ganze sich zu einem Teig verbindet.

Aus dem Mixtopf kippen und von Hand zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie einpacken und während mindestens 30 Min. kühlen. Vor der Weiterverarbeitung kurz von Hand verkneten.

Zubereitung von Hand

Mehl, Zucker, abgeriebene Zitronenschale und die Prise Salz in eine Schüssel geben und mit einer Gabel oder Kelle gut vermischen.

Kalte Butter in Stücke dazu geben. Alles zwischen den Fingern verreiben. Möglichst schnell und mit kalten Händen arbeiten, damit die Butter nicht zu warm wird.



Sobald eine bröselige Masse entstanden ist Eier dazu geben. Schnell zu einem Teig zusammenfügen und zu einer Kugel formen. In Folie einpacken und mindestens 30 Minuten kühl stellen. Vor der Weiterverarbeitung kurz von Hand verkneten.

Sobald die Creme genügend ausgekühlt ist und der Mürbteig geruht hat, kann der Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 2 – 3 mm dünn ausgerollt werden.



Ausgerollter Teig vorsichtig in die vorbereitete Form heben. Ich rolle ich auf mein langes Nudelholz auf und rolle ihn vorsichtig über die Form aus. Überschüssiger Teig wegschneiden oder einfach mit dem Nudelholz vorsichtig über die Form rollen. So trennt es sich auch ab.

Meiner einer Gabel den Teig einstechen.

Restlicher Teig wird zum Bedecken verwendet.

Ausgekühlte Creme in die Form geben und mit Hilfe eines Spachtels gleichmässig verteilen.

Teigresten allenfalls nochmals ausrollen und den Kuchen damit bedecken.

Auch der Deckel mit einer Gabel einstechen. Mit etwas Eiweiss die Oberfläche bestreichen und mit Pinienkernen bestreuen.

Ofen auf 170° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kuchen während ca. 45 – 50 Minuten darin backen. Oberfläche sollte goldbraun werden.

Kuchen aus dem Ofen nehmen und komplett auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen und servieren.

