

Torta della Nonna

Zutaten für eine Springform von 26 cm Durchmesser

Für den Teig:

300 g Mehl Type 405
1 Ei
150 g Butter
120 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Backpulver

Für die Vanillecreme:

1 l Milch
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
ausgekratztes Mark von 1 Vanilleschote
7 Eigelb
250 g Zucker
80 g Mehl Type 405
20 g Speisestärke

Außerdem:

getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken
Butter und Mehl für die Form
80 g Pinienkerne
1 verquirltes Ei zum Bestreichen
Staubzucker zu Bestäuben



Das Mehl in eine Schüssel sieben. Eine Mulde in die Mitte drücken. Das Ei hineinschlagen und die Butter in Stücken zufügen. Zucker, Salz sowie Backpulver hinzugeben und das Ganze zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Die Milch gemeinsam mit Zitronenschale und Vanillemark erhitzen, aber nicht aufkochen lassen. Eigelbe und Zucker schaumig schlagen. Mehl sowie Speisestärke dazusieben und gründlich untermengen.

Die Mischung in die warme, gewürzte Milch einrühren. Mehrmals aufwallen lassen und dabei stetig mit einem Schneebesen umrühren. Vom Herd nehmen. Weiterrühren, bis die Creme leicht abgekühlt ist. Beiseite stellen.

Den Backofen auf 180° C vorheizen.

Die Tortenform mit Butter ausstreichen und mit etwas Mehl stauben.

Den Teig halbieren. Eine Hälfte etwas größer als die Backform ausrollen. Den Teig mit Hilfe des Nudelwalkers in die Form legen und den Rand hochziehen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Mit Backpapier bedecken und mit Hülsenfrüchten, Reis oder grobem Meersalz beschweren, damit der Teig beim Blindbacken nicht zu stark aufgeht. Etwa 15 Minuten backen.

Die Form aus dem Ofen nehmen, das Backpapier entfernen und den Teigboden kurz abkühlen lassen.

Anschließend die Vanillecreme darauf verteilen.

Den zweiten Teil des Teiges auf Backpapier als dünnen Kreis in Größe der Springform ausrollen. Vorsichtig auf die Vanillecreme platzieren und an den Rändern leicht festdrücken.

Die Teigoberfläche mit dem verquirlten Ei bestreichen. Die Torte mit den Pinienkernen bestreuen und nochmals 15 - 25 Minuten im Backrohr backen, bis sie eine goldgelbe Farbe angenommen hat.

Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.