

Torta della nonna

20. Mai 2021

Die „Torta della nonna“ gehört definitiv zu unseren Lieblingsnachspeisen aus Italien. Wir können uns einfach immer für Mürbeteig und Crema Pasticcera begeistern, vor allem mit dem kleinen Extra durch die Pinienkerne. Die Ursprünge der Torta della nonna liegen in der Provinz Florenz, über die du hier mehr lesen sowie in der neuen Podcastfolge hören kannst. Die vorhin genannte Crema Pasticcera ist eine italienische Puddingcreme, die gerne für verschiedenste Nachspeisen verwendet wird und auch gerne mit Kakao zu einer Schokopuddingcreme verarbeitet wird.

Unser Rezept für die cremige „Torta della nonna“ stammt passend zum Namen von unserer Nonna Alessia, die in Florenz lebt. Sie hat uns gezeigt, wie einfach die Herstellung der Crema Pasticcera ist und wie lecker diese Kombination aus Creme, Teig und Pinienkernen wirklich ist. Also unbedingt ausprobieren und mit der Familie genießen!



Zutaten für die italienische „Torta“

Zutaten für den Teig

150g Butter

400g Mehl

3 Eier

100g Zucker

½ unbehandelte Zitrone

Zutaten für die Crema Pasticcera

750 ml Milch

1 unbehandelte Zitrone

150g Zucker

35g Speisestärke

3 Eier

1 Eigelb

30g Mehl

40g Pinienkerne

Zubereitung der „Torta della nonna“

Für die Torta della Nonna bereiten wir als Erstes den Teig zu. Dafür vermengen wir das Mehl mit der kalten Butter, den Eiern sowie dem Zucker und der Zitronenschale. Wir verkneten nun alle Zutaten zu einem glatten Teig und stellen ihn für 30 Minuten im Kühlschrank kalt.

Als Nächstes bereiten wir die Crema Pasticchera zu, eine italienische Puddingcreme. Wir füllen die Milch in einen kleinen Topf, geben die Zitronenschale hinzu und erwärmen dieses Gemisch bis es gerade noch nicht zu kochen beginnt. Währenddessen vermengen wir in einer Schüssel die Eier, den Zucker, die Stärke sowie das Mehl und verrühren alle Zutaten zu einer glatten Masse bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.

Wir nehmen den Topf vom Herd und rühren mit einem Schneebesen langsam die Eier-Mischung unter die Milch. Nun stellen wir den Topf zurück auf die Herdplatte und kochen unser Gemisch unter ständigem Rühren bis eine cremige Konsistenz entsteht. Daraufhin füllen wir unseren Pudding in eine Schüssel und decken diese mit Frischhaltefolie ab, damit sich keine Haut auf der Creme bildet.

Sobald die Puddingcreme ausgekühlt ist, können wir den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Wir heizen den Ofen auf 160 Grad Umluft vor. Nun legen wir eine Backform mit Backpapier aus und rollen 2/3 unseres Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn aus. Wir legen den ausgerollten Teig in die Form und ziehen diesen am Rand hoch.

Nun füllen wir die Puddingcreme hinein und rollen den restlichen Teig dünn aus. Diesen legen wir nun auf die Puddingcreme und drücken ihn am Rand fest. Zum Schluss verteilen wir die Pinienkerne auf die „Torta“ und schieben diese in den Ofen. Wir backen den Kuchen für 50 Minuten bei 160 Grad und danach nochmals für 10 Minuten bei 180 Grad. Aus dem Backofen holen, auskühlen lassen und genießen. Uns schmeckt die Torta della nonna am besten gut gekühlt aus dem Kühlschrank.

Jetzt bleibt uns nur noch eins zu sagen: Buon appetito!

