

Torta della Nonna

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen

10

Teig

300 g Mehl
50 g Mandeln, gemahlen
1 TL Backpulver
½ TL Salz
1 Zitrone
160 g Butter
50 g Zucker
1 Ei
1 Eigelb

Zitronenschale abreiben und mit dem Mehl, den Mandeln, dem Backpulver und dem Salz in einer Schüssel mischen. Butter, kalt und in Flocken, zugeben und reiben, bis eine krümelige Masse entsteht. Zucker zugeben und mischen. Ei und Eigelb verklopfen und zugeben, Teig rasch zusammenfügen und 2 Stunden kühlstellen.

Füllung

400 ml Milch
3 EL Maizena
4 Eigelbe
100 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Vanillestängel
1 Zitrone

Für die Füllung Zitronenschale abreiben und gut mit den restlichen Zutaten verrühren. Masse in einen Beutel geben und auf Stufe 1 vakuumieren. Beutel in den gelochten Garbehälter legen und in den kalten Garraum schieben. Dämpfen.

Dämpfen 85 °C während 25 Min.



Füllung im Beutel auskühlen lassen und zwischendurch gut durchschütteln.

Torte

Teig halbieren und beide Teile auf Mehl rund auswallen. Form mit einem Teig auslegen. Teigboden mit der Gabel mehrmals einstechen.

Füllung auf dem Teigboden verteilen und mit dem Teigdeckel verschliessen. Kuchenblech auf den Gitterrost in den warmen Garraum geben. Backen.

Backgut einschieben

Heissluft 180 °C während 35 Min.

Zubereiten

50 g Pinienkerne

Pinienkerne ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Gut abgetropfte Pinienkerne auf dem Deckel der Torte verteilen und weiterbacken.

Heissluft 180 °C während 10 Min.

Torte auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipps

Mit Folie abdecken, wenn der Teig oben zu dunkel wird.

Zubehör

Gitterrost

Kuchenblech rund, ø29 cm

Zusätzliche Informationen

Erstellt am

14.12.2021

