



Torta della nonna

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	40 Mins
Rusttijd	2 Hrs
Gaartijd	1 Hrs 10 Mins
Porties	10
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Deeg

- 300 g bloem
- 50 g amandelen, gemalen
- 1 tl bakpoeder
- ½ tl zout
- 1 citroen
- 160 g boter
- 50 g suiker
- 1 ei
- 1 eigeel

De citroenschil raspen en met de bloem, de amandelen, het bakpoeder en het zout in een kom met elkaar mengen. Koude boter in vlokken toevoegen en alles mengen tot een kruimelige massa ontstaat. Suiker toevoegen en eronder mengen. Het ei en het eigeel loskloppen en toevoegen. Het deeg snel mengen en 2 uur koel wegzetten.

Vulling

- 400 ml melk
- 3 el maïzena
- 4 eigelen
- 100 g suiker
- 1 el vanillesuiker
- 1 vanillestokje
- 1 citroen

Voor de vulling de citroenschil raspen en goed mengen met de overige ingrediënten. De massa in een vacuümzak doen en op niveau 1 vacuümeren. De vacuümzak op de geperforeerde gaarplaat leggen en in de koude gaarruimte schuiven. Stomen.

Steaming 85 °C gedurende 25 Mins





De vulling in de vacuümzak laten afkoelen en tussendoor goed schudden.

Taart

Het deeg halveren en beide deegstukken op bloem rond uitrollen. De vorm met één deel van het deeg bekleden. Met de vork meermaals in de deegbodem prikken.

De vulling over de deegbodem verdelen en met het tweede deel van het deeg bedekken. De bakplaat op het rooster in de warme gaarruimte plaatsen. Bakken.

Put the pastry in

Hot air 180 °C gedurende 35 Mins

Prepare

50 g pijnboompitten

De pijnboompitten ca. 10 minuten in koud water laten weken.

De goed afgedrupte pijnboompitten over de taart verdelen en verder bakken.

Hot air 180 °C gedurende 10 Mins

De taart laten afkoelen en vóór het serveren met poedersuiker bestuiven.

Tips

De taart met folie afdekken als deze te donker wordt.

Accessoires

Rooster

Ronde bakplaat, ø29 cm

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

11.12.2019

