

Torta della Nonna - Italienische Zitronencremetorte

VORBEREITEN

50
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



verwöhnt. Damit du nicht gleich nach Italien reisen musst, um in den Genuss dieser landestypischen Köstlichkeit zu kommen, gibt es hier das Rezept.

- 1 -

Für den Mürbeteig in einer großen Rührschüssel Mehl mit Salz, Zucker und Vanillezucker mischen. Butter und Pflanzenfett in kleine Stückchen schneiden und mit den Knethaken eines Handmixers oder einer Küchenmaschine in die Mehlmischung einarbeiten, bis das Ganze krümelig ist.

- 2 -

Wasser (es muss richtig kalt sein) dazugeben und nur so viel vermischen, dass ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig zu einer Platte formen und in einer Plastiktüte für mind. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

- 3 -

Teig aus dem Kühlschrank nehmen, in zwei Hälften teilen und beide Teile separat auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Eine gefettete Quinche- oder Springform (26 cm) mit der Hälfte des Teiges auskleiden. An den Seiten einen etwa 5 cm hohen Teigrand hochziehen. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

- 4 -

Für die Füllung 3 EL Milch abnehmen und mit Mehl in einem Glas verrühren. Restliche Milch mit Vanillemark, geriebenener Zitronenschale, Eigelb und Zucker aufkochen. Sobald die Mischung kocht, die Speisestärke unter ständigem Rühren zugeben und nochmal kurz leicht aufkochen bis sie eindickt. Dann sofort vom Herd nehmen. Etwas abkühlen lassen.

- 5 -

Zutaten für 1 Torte

Für den Mürbeteig

420 g Mehl
1 Prise(n) Salz
2 Esslöffel Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
240 g kalte Butter
90 g Pflanzenfett (z.B. Palmfett)
160 ml kaltes Wasser

Für die Creme

1 l Milch
8 Eigelb
160 g Zucker
1 Vanilleschote
1 Teelöffel geriebene Zitronenschale
90 g Mehl
20 g Speisestärke

Zum Garnieren

100 g Pinienkerne
Puderzucker

Blättriger Mürbeteig gefüllt mit vanilliger Zitronencreme, getoppt mit knackigen Pinienkernen - italienische Großmütter scheinen zu wissen wie man den Gaumen

Torta della Nonna - Italienische Zitronencremetorte

Füllung auf den Teig geben und mit dem restlichen Teig zudecken. Deckel am Teigrand festdrücken und einige Male mit einem Holzspieß einstechen. Pinienkerne darüber verstreuen und bei 180 °C 40 Minuten goldbraun backen.