Artikel vom 11.06.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 17:51 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/torta-della-nonna

Torta della Nonna



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für eine Springform Ø 26 cm):

Teig:

400 g Weizenmehl Type 405,

125 g Zucker,

1 Prise Salz,

1 TL Zitronenabrieb,

150 g kalte Butter,

1 Ei Größe M,

Butter für die Form.

Füllung:

800 ml Milch,

1 Vanilleschote,

1 Ei Größe M,

2 Eigelbe,

50 g Speisestärke,

150 g Zucker.

Außerdem:

30 bis 40 g Pinienkerne.

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Zucker und Salz mischen, den Zitronenabrieb, das Ei und die kleingeschnittene Butter zugeben. Mit den Händen zügig zu einem glatten Teig kneten. Diesen in Folie verpackt mindestens 1 Stunde kaltstellen. Inzwischen die Springform fetten und den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Milch für die Füllung in einem Topf aufkochen, das Mark der Vanilleschote zugeben und die ausgekratzte Schote selbst ebenfalls. Das Ei und die zusätzlichen Eigelbe mit Stärke und Zucker klümpchenfrei verrühren. Die Eiermasse mit einem Schneebesen zügig in die kochende Milch rühren und 2 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Den so entstandenen Pudding mit Frischhaltefolie abdecken, damit er keine Haut bildet, und zum Abkühlen beiseitestellen.

Gut die Hälfte des Teigs auf Backpapier ausrollen, so dass er rundum etwa 2 cm größer

ist als der Boden der Form. Dann in die Form stürzen und das Backpapier ablösen. Den Rand in der Form leicht andrücken. Den Teig am Boden der Form mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Pudding auf den Teig geben – er sollte nicht über den Teigrand hinausragen. Die zweite Hälfte des Teigs nun ebenfalls auf Backpapier ausrollen, so dass ein Deckel mit dem Durchmesser der Form entsteht und dieser oben auf die Puddingschicht gestürzt werden kann. Eventuell überstehende Teigränder abschneiden, so dass eine saubere Kante entsteht. Den Teigdeckel mit den Pinienkernen bestreuen.

Auf der zweituntersten Schiene im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft etwa 45 Minuten backen. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen, dann herauslösen. Wer mag, kann die Torta della Nonna zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Sowohl der Teig als auch die Füllung können schon am Vortag zubereitet werden und bis zur Verwendung im Kühlschrank ruhen.

Kathrin Fries