

Mein Name ist Kathrin und als leidenschaftliche Kuchenbäckerin freue ich mich wahnsinnig, dass ich hier bei der lieben Baking Barbarine zu Gast sein darf! Und als guter Gast bringt man ja bekanntlich was mit. Und hier ist mein Mitbringsel, mein momentaner Lieblingkuchen, die Torta Della Nonna!

Torta Della Nonna

Jedes Jahr zur selben Zeit plagt mich übelstes Fernweh. Wahrscheinlich liegt es daran, dass es Frühling ist und die Temperaturen wieder steigen. Da will man dann gleich das ganze Programm - laue Sommernächte, das Prickeln von getrocknetem Salzwassers auf der Haut und das Lachen von Kindern, die längst im Bett sein müssten.

Nun kann man dieses Feeling aber Anfang Mai in Europa nur schwer bekommen, darum muss ich mir ein bisschen Italien in meine Küche holen. Darum gibt es heute die Torta Della Nonna –Großmutter`s Torte! Ich stelle mir dann so eine richtige italienische Nonna vor, wie sie (mit erhobenen Kochlöffel) alle aus der Küche jagt, die den Kuchen vorher schon probieren wollen.

Also rein in die Oma-Schürze und los geht's, mal schauen, ob ich das auch so fein hinbekomme:

Zutaten:

Für den Teig:

300g glattes Mehl
150g Butter (aus dem Kühlschrank)
120g Zucker
1 Ei (Größe L)
1 Prise Salz
1 TL Backpulver

Für die Creme:

1 L Milch
Abrieb von 1 Bio – Zitrone
1 ganze Vanilleschote
250g Zucker
80g Mehl (glatt)
20g Speisestärke
7 Eigelb

Deko:

1 verquirltes Ei
1 Hand voll Pinienkerne
Puderzucker

Das gesiebte Mehl in eine große Schüssel geben und das Ei hineinschlagen. Die Butter schneide ich mit dem Palettenmesser in ganz dünne Scheiben, dann lässt sie sich auch kalt sehr gut verarbeiten. Zucker, Salz und Backpulver dazu geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Hier sollte man relativ schnell arbeiten, damit die Butter nicht zu warm wird, sonst schmeckt der Teig später trocken. Anschließend den Teig in Frischhaltefolie packen und ab in den Kühlschrank. Je länger desto besser, aber 2 Stunden sollten es schon sein.

Für die Creme die Milch in einem Topf geben. Die Vanilleschote gut auskratzen und in die Milch rühren. Die ausgekrazte Vanilleschote ebenfalls in die Milch geben und das Ganze kurz aufkochen lassen. Dann die Milch ca. 10 Minuten ziehen lassen (ohne Hitze).

Während die Milch auskühlt, werden die 7 Eigelb mit dem Zucker schaumig geschlagen. Das Mehl mit der Speisestärke vermischen und dazu sieben. Alles mit dem Mixer gut verrühren, es dürfen keine Klümpchen mehr da sein.

Nun gut 1/3 der Milch zugeben. Die Milch darf auf keinen Fall zu heiß sein, sonst stocken die Eier. Nach dem die Masse glatt gerührt ist, die Mischung in den Topf mit der restlichen Milch geben (vorher die Vanilleschote entfernen).

Jetzt die ganze Masse aufkochen lassen. Bei mir hat es etwas gedauert, bis die Masse eingedickt ist (ca. 10 Minuten). Wichtig ist, dass man mit dem Schneebesen immer gut umrührt, damit nichts anbrennt. Hat die Creme dann die richtige Konsistenz (wie Pudding), dann in eine Schüssel geben. Frischhaltefolie verhindert, dass sich eine Haut bildet. Die Creme auskühlen lassen, am besten im Kühlschrank.

Den Backofen auf 180 C° vorheizen und eine Kuchenform (26cm Durchmesser) einfetten. Den Teig aus dem Kühlschrank holen, 2/3 des Teiges auf einer bemehlten Oberfläche rund ausrollen, immer wieder drehen, damit nichts anklebt. Wenn man den Teig auf das Nudelholz aufrollt, kann man ihn super in die Form hieven, ohne dass der Teig reißt. Das Gleiche mit dem Rest des Teiges machen und zur Seite geben (für den Deckel).

Den Teig dann in die Form geben. Seitlich einen gleichmäßig hohen Rand lassen, weil der Kuchen ja später mit dem Deckel verschlossen wird. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Eiklar bestreichen. Nun die ausgekühlte Creme einfüllen und glatt streichen. Nun den Rest des Teiges als Deckel raufgeben, überschüssigen Teig wegschneiden und etwas zusammendrücken, damit alles zu ist. Den Deckel wieder mit einer Gabel einstechen und mit einem verquirlten Ei bestreichen. Zu guter Letzt die Pinienkerne darauf verteilen und ab in den Ofen, für ca 45 – 50 Minuten.

Den Kuchen gut auskühlen lassen, damit die Creme schön fest wird. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Gutes Gelingen!