Torta della nonna

DER Kuchenklassiker aus "Bella Italia". Buttriger Mürbeteig gefüllt mit köstlicher Crema Pasticcera und bestreut mit Pinienkernen.

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 50 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 450 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 200 g kalte Butter, gewürfelt
- 2 Eier
- 150 g Zucker
- Abrieb 1 Bio-Zitrone

Für die Crema Pasticcera

1 L Milch
250 g Zucker
6 Eigelb
110 g Speisestärke
Abrieb einer Bio-Zitrone
60 g Butter
4 EL Aprikosen-Marmelade
50 g Pinienkerne
Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Mehl in eine Schüssel sieben. Salz und die kalten Butterwürfel dazugeben und alles vermengen, bis das Mehl sich nach „nassem Sand“ anfühlt.
2. Die Eier, den Zucker und den Zitronenabrieb dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
4. Inzwischen die Creme zubereiten, dazu 800 ml Milch, Zucker und Zitronen-Abrieb in einen Topf geben und aufkochen.
5. Die restlichen 200 ml Milch, die Eigelbe und die Speisestärke in einer separaten Schüssel kräftig miteinander verrühren. Es sollten keine Klümpchen mehr vorhanden sein.
6. Sobald die Milch kocht, den Topf von Herd nehmen und Eier-Mischung unter kräftigem Rühren dazugeben.
7. Den Topf zurück auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze unter Rühren solange weiterkochen bis dich Masse andickt und eine Konsistenz wie Pudding hat. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Anschließend die Butter dazugeben und verrühren.
8. Den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
9. Eine Back-oder Tarteform (28 Ø Durchmesser) einfetten.
10. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und noch einmal durchkneten. 2/3 des

Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas großer als die Backform ausrollen und die Form damit auskleiden. Den Teig dabei am Rand schön hochziehen.

11. Nun die Creme auf den Teig geben und glattstreichen. Darüber die Aprikosen-Marmelade verstreichen.
12. Den restlichen Teig ebenfalls ausrollen und als Deckel über die Creme legen.
13. Pinienkerne darübersteuen und die Torta für ca. 50 Minuten in der Ofenmitte backen.
14. Evtl. zum Backende mit Alufolie abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird.
15. Nach dem Backen richtig abkühlen und vor der Servieren großzügig mit Puderzucker bestreuen.