

# Torta della nonna

Haben Sie ein Rezept für  
Torta della nonna?

CH. VANAZZI, BERN

---

Für eine Springform von  
26 cm Durchmesser: 300 g  
Mehl, 150 g Zucker, 150 g  
Butter, 1 Prise Salz, 4 Eigelb,  
150 g Zucker, 1 Beutel  
Vanillezucker, 2 EL Mehl,  
4 dl Milch, 50 g Pinienkerne,  
Puderzucker

---

Mehl, Zucker, Butter und die  
Prise Salz zu Mürbeteig  
verarbeiten. Zu einer Kugel  
rollen, in Folie wickeln und  
½ Stunde kühl stellen.

Eigelb, Zucker, Vanillezucker  
und Mehl zu Kreme schlagen.  
Unter Rühren Milch beifügen.  
Auf mittlerem Feuer unter  
stetem Rühren heiss und  
dicklich werden lassen, sie  
darf aber auf keinen Fall  
kochen! Sobald die Kreme  
den Kochlöffel dick über-  
zieht, abkühlen lassen.

Inzwischen Hälfte des Teigs  
zu einer runden Platte aus-  
rollen. Gefettete Springform  
damit ausschlagen. Kreme  
einfüllen. Zweite Teighälfte  
ebenfalls dünn ausrollen und  
als Deckel darauf setzen.

Oberfläche behutsam fest-  
drücken und mit Pinienker-  
nen bestreuen. Bei 175 Grad  
etwa 40 bis 50 Min. blass-  
braun backen. Nach dem Ab-  
kühlen dick mit Puderzucker  
bestreuen.

Die Torte ist nach etwa 5 bis  
6 Stunden schnittfest. Wer  
den Vorgang beschleunigen  
will, nimmt die Torte nach  
4 Stunden aus der Form und  
stellt sie noch eine Weile in  
den Kühlschrank.

Tipp: Damit die Kreme den  
Mürbeteigboden nicht auf-  
weicht, beim Backen starke  
Unterhitze geben.