



# Torta della Nonna

Zeit gesamt  
3h 25min

Zubereitungszeit  
40min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 12 Portionen

Zucker	300 g
Butter	200 g
Weizenmehl, Type 405	300 g
Eigelb	1 St.
Salz	
Vanilleextrakt	1 TL
Milch	750 g
Zitronenpaste	1 EL
Eier	3 St.
Eiweiß	1 St.
Speisestärke	40 g
Pinienkerne	50 g
Puderzucker	30 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Tarteform, Nudelholz, SILVERCREST Küchenmaschine

### 1. Mürbeteig

Achte darauf, dass alle Zutaten kalt sind. Knete aus der Butter, 100 g Zucker, dem Mehl, Eigelb, 1 Prise Salz und dem Vanilleextrakt einen Mürbeteig und achte dabei darauf, dass der Teig nicht warm wird. Forme aus dem Teig eine Kugel, drücke sie flach auf einen Teller und stelle sie abgedeckt für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank.

### 2. Puddingcreme

Verrühre etwa 50 g der Milch, die Zitronenpaste, die Eier, das Eiweiß, 200 g Zucker und die Stärke klümpchenfrei. Lasse die übrige Milch aufkochen und rühre die Eiermasse langsam dazu. Koche den Pudding unter Rühren, bis er eindickt und streiche ihn dann durch ein Haarsieb. Decke ihn direkt an der Oberfläche ab, sodass keine Haut entsteht und lasse ihn abkühlen.

### 3. Ofen vorheizen

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor.

### 4. Tarte füllen

Knete den Teig kurz durch und rolle ihn auf einer leicht bemehlten Silikonmatte 3 mm dünn aus. Stich mit der Tarteform einen Kreis aus und lege ihn zur Seite. Fette die Tarteform mit Backtrennspray. Knete den restlichen Teig zusammen und rolle ihn erneut 3 mm dünn aus. Lege damit die Tarteform aus, drücke den Teig fest und schneide überstehende Rest weg. Rühre den Pudding gut durch und fülle ihn in die Tarte. Bestreiche den Teigrand mit etwas Wasser und lege den ausgestochenen Teig als Deckel darauf. Bestreiche die Tarte mit etwas Wasser, stich ein paar kleine Löcher in den Deckel und streue die Pinienkerne darüber.

Tipp: Den übrigen Teig kannst du zu Keksen formen und backen.

#### 5. Tarte backen

Backe die Tarte im vorheizten Ofen für etwa 45-50 Minuten. Nimm die Tarte aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen. Löse die Tarte mithilfe des Hehebodens vorsichtig aus der Form, setze sie auf eine Tortenplatte und bestreue sie zum Servieren mit dem Puderzucker. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	429 kcal
Kohlenhydrate	54 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	21 g