

Torta della Nonna



Stückzahl: für eine Kuchenform von 24 cm / 8 Stück

Zubereitungszeit: 120 Min.

Zutaten

Für den Mürbteig:

200 g Butter, 400 g Mehl, 150 g Staubzucker, 4 Eigelb, Abrieb einer halben ungespritzten Bio-Zitrone, 1 Prise Salz, 1 Vanilleschote

Für die Creme:

500 ml Die leichte Muh Frühstücksmilch, 1 Vanilleschote, 80 g Mehl, Abrieb einer halben ungespritzten Bio-Zitrone, 6 Eigelb, 150 g Staubzucker, 1/3 einer Tonkabohne

Zubereitung

Für den Mürbteig das Mark der Vanilleschote auskratzen, die Vanilleschote für die Creme aufheben. Nun alle Zutaten gut miteinander vermengen und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Für die Creme das Mark der Vanilleschote auskratzen, gemeinsam mit Die leichte Muh Frühstücksmilch und den beiden ausgekratzten Vanilleschoten in einen großen Topf geben. Den Abrieb einer halben Zitrone zu der Milch-Vanillemischung dazu geben und kurz aufkochen lassen.

Den Topf von der Herdplatte nehmen und mit geschlossenem Deckel zirka 15 Minuten ziehen lassen. Danach in ein anderes Gefäß umfüllen zum Auskühlen. Die Flüssigkeit sollte nicht zu heiß für die weitere Verarbeitung sein.

Den Mürbteig aus dem Kühlschrank nehmen, eine Form fetten und das Backrohr auf 180° C aufheizen. Die 6 Eigelbe mit dem Staubzucker und der Tonkabohne cremig aufschlagen. Zu der Creme ca. 1/3 der Milchemischung langsam unterrühren, danach das Mehl unterheben. Diese Mischung zu der restlichen Milch dazu geben und bei mittlerer Hitze langsam aufkochen lassen, dabei ständig umrühren. Vorsicht: es brennt leicht an, deshalb immer weiter umrühren bis die Masse sich eindickt.

Vom Mürbteig 2/3 ausrollen, in die Form legen und einen Rand hochziehen. Die Creme einfüllen, den verbleibenden Mürbteig ausrollen und auf die Creme legen. Für ca. 45 Minuten backen und nach dem Auskühlen die Torta della Nonna mit Staubzucker bestreuen.

Rezept erstellt in Zusammenarbeit mit Tortenschlaraffenland

www.dieleichtemuh.at