Torta della nonna



Ingredienser

Mørdeig (Pasta frolla):
♥ 500 g hvetemel
♥ 200 g sukker
♥ 300 g smør
♥ 3 egg
♥ revet skall av 1 sitron
♥ 1 ss vaniljeekstrakt

Fyll:
♥ 5 dl helmelk
♥ 1 vaniljestang
♥ 3 egg
♥ 100 g sukker
♥ 60 g hvetemel
♥ 30 g pinjenøtter

Pynt:
♥ 1 eggeplomme til pensling
♥ 30 g pinjenøtter
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Mørdeig ("pasta frolla" på italiensk):
Ha mel, sukker og smør i en food processor med hakkekniv. Kjør til smøret er fint smuldret sammen med melet. Tilsett eggene, sitronskallet og vaniljeekstrakten. Kjør videre til deigen samler seg. Pakk mørdeigen inn i plast og sett den kjølig i 30

minutter.

Vaniljefyllet: Lag i mellomtiden kremen som skal være i fyllet: Ha melken i en kjele. Snitt opp vaniljestangen og ha både frøene og selve vaniljestangen i melken. Kok opp blandingen og ta kjelen av platen. Visp sammen egg, sukker og mel. Tilsett den varme melken og rør blandingen jevn. Ha alt tilbake i kjelen og varm opp under stadig omrøring til kremen tykner. Ta kjelen av platen og avkjøl kremen.

Sett sammen kaken: Del deigen i to emner, den ene litt større enn den andre. Kjevle ut den største delen og kle bunn og kanter på en smurt terteform som er 25 cm i diameter. Fyll terten med kremen og dryss over pinjenøtter. Kjevle ut resten av deigen til et lokk som legges oppå terten.

Pensle kaken med eggeplomme og dryss over pinjenøtter til pynt. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 35 minutter, til den er gyllen på overflaten. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av formen og på et fat. Skt over melis til pynt.

Tips

♥ Det er viktig at du lar kaken bli helt kald før du tar den ut av formen. Sett den gjerne i kjøleskapet i noen timer. Da blir kaken fastere i konsistensen og du unngår at den går i stykker.

♥ Kaken smaker aller best samme dag den er laget. Den kan pakkes inn i plast og oppbevares til dagen etter. Kaken er fin å fryse og tiner nokså raskt. Gi den et nytt dryss melis før servering, så ser den som nylaget ut

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/torta-della-nonna