

# Der kulinarische Kanton Tessin – Rezepte

## Torta della Nonna (*Tessinerart*)

### Zutaten

- 300g Mehl
- 150 g Zucker
- 150 g Butter
- 1 Prise Salz

### für die Creme

- 4 Eigelb
- 1 Vanilleschote (oder 1 Fl Vanillearoma oder 1 Btl. Vanillezucker)
- 150 g Zucker
- 2 EL Mehl
- 4 dl Milch
- 50 g Mandelsplitter oder Pinienkerne
- Puderzucker

### Zubereitung

Das Mehl mit dem Zucker, Prise Salz und der Butter zu einem Mürbeteig verarbeiten.

Den Teig zu einer Kugel formen, in eine Folie einwickeln und ca. 30 Min. kühl stellen.

In einer Pfanne mit dem Schwingbesen das Eigelb, Zucker, ausgeschabtes Vanillemark und Mehl zu einer homogenen Masse vermengen und am Schluss die Milch unterrühren.

Die Masse unter ständigem rühren langsam erwärmen bis diese eindickt, sie darf aber auf keinen Fall kochen !

Die Creme abkühlen lassen.

Die Hälfte des Teigs zu einer runden Platte auswallen und eine gefettete Sprinform von ca. 25cm Durchmesser damit ausschlagen.

Die abgekühlte Creme einfüllen

Die zweite Hälfte des Teigs ebenfalls auswallen und als Deckel darauf setzen.

Den Deckel am Rand vorsichtig festdrücken.

Mit den Mandelsplitter oder Pinienkernen bestreuen und auf unterster Rille bei ca. 180° Celsius 40 bis 50 Minuten backen.

Nach dem abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

### Hinweis:

Die Torte ist erst nach vollständigem auskühlen, in der Regel etwa 5 bis 6 Stunden nach dem Backen schnittfest.