



Torta della Nonna

Zutaten

Für eine Tarteform mit Ø 26 – 28 cm

Für den Teig:

350 g Dinkelmehl
100 g Rohrzucker
1 Prise Salz
0.5 Bio Zitrone (Abrieb)
200 g kalte Butter
2 Eigelb
2 – 3 EL kaltes Wasser

Für die Füllung:

250 g Ricotta
6 Eier
1 Bio Zitrone (Abrieb)
150 ml Schlagsahne
150 g VIVANI Weiße Kuvertüre
0.5 TL gemahlene Bourbon-Vanille
50 g Rohrzucker
1 EL Speisestärke

Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 Eiweiß
50 g Pinienkerne
etwas Puderzucker

So wird's gemacht

01 Den Ofen auf 180 °C Heißluft vorheizen.

02 Für den Teig alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in zwei Hälften teilen - dabei sollte ein Teil etwas größer sein.

03 Den größeren Teil auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und die Tortenform komplett damit auskleiden. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

04 Für die Füllung die Schokolade klein hacken. Zusammen mit allen anderen Zutaten für die Füllung in eine Schüssel geben und verrühren.

05 Die Füllung in der Form verteilen und glattstreichen.

06 Die zweite Teighälfte auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ebenfalls ausrollen und 'wellenartig' auf der Füllung verteilen. Die Ränder behutsam zusammendrücken.

07 Den Teigdeckel mit verquirltem Eiweiß bestreichen und mit Pinienkernen bestreuen. Im Ofen ca. 45 – 50 Minuten lang goldbraun backen.

08 Herausnehmen und abkühlen lassen. Aus der Form lösen und mit Puderzucker bestreuen. Lauwarm oder vollständig ausgekühlt servieren.