TORTE „ALLA NONNA“ MIT SÜSSEN PISTAZIEN



Chef: Gianluca Galliera

Menù-Zutaten

200 g (für den Mürbeteig) Crema pasticcera a freddo (Konditorcreme) - DY1X
q.b. (für den Mürbeteig) Granella di pistacchio (Gehackte grüne Pistazien) - 7084X
q.b. (für den Mürbeteig) Pistacchio dolce con sale marino di Trapani IGP (Süße Pistaziencreme mit Meersalz aus Trapani g.g.A,) - L60X

Zutaten

250 g (für den Mürbeteig) Mehl
125 g (für den Mürbeteig) Zucker
125 g (für den Mürbeteig) Butter
1 Päckchen (für den Mürbeteig) Vanillin
n.B. (für den Mürbeteig) Backpulver
1 (für den Mürbeteig) Ei
500 ml (für die Füllung) Milch
n.B. (für die Füllung) Puderzucker
n.B. (für die Füllung) knuspriges Karamell
n.B. (für die Füllung) gemischte Nüsse
15 g (für die Füllung) Pinienkerne

Zubereitung

Für 8 Personen

Für den Mürbeteig die Zutaten mit dem Knethaken in der Küchenmaschine zu einem mürben Teig vermischen. Im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Zubereitung der Konditorcreme die Milch mit dem Pulver vermischen und im Kühlschrank ruhen lassen. Den Mürbeteig ausrollen und eine Tarteform damit auslegen. Die Konditorcreme einfüllen. Ein Gitter aus dem restlichen Mürbeteig darüberlegen, mit Pinienkernen bestreuen und im Ofen bei 175°C 25 bis 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen. Die Torte mit süßen Pistazien mit Meersalz aus Trapani g.g.A. und gemischten Nüssen servieren. Mit gehackten Pistazien und einer knusprigen Karamellzunge garnieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)