Torta della nonna (vegan)

Die Torta della nonna zählt zu meinen Lieblingskuchen. Nicht nur, weil sie der Klassiker schlechthin in meinem Lieblingsland Italien ist, sondern weil sie vieles vereint, was ich liebe: zart-knusprigen Mürbteig, fruchtig-säuerliche Zitronencreme, die nach Sommer und Süden schmeckt, und geröstete Pinienkerne, die mich mit ihrem erdig-zarten Aroma an duftende Pinienwälder des Mittelmeers erinnern.

Schon lange wollte ich mal eine Torta della nonna selbst

backen, dieses Wochenende kam ich endlich mal dazu. Da Naschkater mich vermutlich umgebracht hätte, wenn ich diesen Kuchen nicht rein pflanzlich gebacken hätte, suchte ich im Netz nach veganen Rezepten. Bei vegolosi.it* wurde ich fündig, allerdings habe ich das Rezept ganz leicht abgewandelt und hatte außerdem noch einiges an Teig übrig – ich würde also eine Form mit 22-24 cm Durchmesser empfehlen, nicht wie im italienischen Rezept von 20-22 cm.

Da ich gestern keine Pinienkerne da hatte, habe ich den Kuchen ohne gebacken und heute welche zum Fotografieren drauf getan – so sieht man sie auch besser, da sie nicht völlig unter der Puderzuckerhaube verschwinden. Eigentlich backt man sie mit, wobei ich sie vermutlich erst nach der Hälfte der Backzeit auf den Kuchen geben würde, da sie bei der langen Backzeit sonst sicher sehr dunkel werden könnten.

Für 1 Torta (22-24 cm Durchmesser):

Teig:

350 g Dinkelmehl Type 630
30 g Maisstärke
100 g Zucker
½ TL Backpulver
120 g Margarine
80 g Pflanzendrink (Reis)
1 Prise Salz

Creme:

20 g zerlassene Margarine
500 ml Pflanzendrink (Mandel)
40 g Maisstärke
1 TL Pfeilwurzelstärke
80 g Zucker
Abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Zitrone
1 Prise Kurkuma
1 Prise Salz

Teig:

Alle Zutaten bis auf die Flüssigkeit in eine Schüssel wiegen

und vermischen, dann nach und nach die Flüssigkeit zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Creme:

Die Margarine in ein Töpfchen wiegen und bei schwacher Hitze zerlassen. Den Pflanzendrink abmessen und in den Topf geben. Stärke, Zucker, Kurkuma, Salz und Zitrone dazugeben und alles unter ständigem Rühren bei mittlerer bis starker Hitze aufkochen, bis die Creme andickt.

Die fertige Creme in eine Schüssel füllen, Klarsichtfolie darauflegen, so dass keine Haut entstehen kann, und die Creme abkühlen lassen.

Torta:

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Form einfetten oder Backpapier einspannen. Den Teig halbieren (ein Teil sollte minimal größer sein) und zwischen zwei Folien dünn ausrollen. Die Form damit auslegen und einen Rand hochziehen. Die abgekühlte Creme daraufgeben und glatt streichen. Den übrigen Teig ebenfalls dünn ausrollen und auf die Creme legen. Beide Teigschichten am Rand zusammendrücken, damit die Creme eingeschlossen ist und überschüssigen Teig abschneiden. Mit der Messerspitze ein paar feine Luftlöcher einstechen und den Kuchen in den Ofen geben. Nach ca. 20 Minuten die Pinienkerne auf der Oberfläche verteilen und den Kuchen weitere 25 Minuten backen, bis er leicht goldbraun und gar ist. In der Form etwas abkühlen lassen, dann vorsichtig herauslösen und ganz auskühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Ich bin sicher, ihr werdet diesen Kuchen genauso lieben wie

wir und ich muss sagen, ich war sehr begeistert, wie gut sich der Teig verarbeiten ließ und wie mürbe und knusprig er wurde. Probiert es aus und holt euch ein wenig Sommer ins Haus!
Habt eine genussvolle Woche!
Eure Judith

* *Unbeauftragte/ unbezahlte Werbung aufgrund Verlinkung eines Blogs*