

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
 $\frac{1}{2}$ 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*

Frische Zitronencreme-Torte im Brautkleid



Im

Juni heiratet eine gute Freundin von mir. An sich schon ein Grund zu großer Freude, als sie die Nachricht verkündete. Umso geehrter war ich dann, als sie mich bat, ihre Trauzeugin zu sein und ihre Hochzeitstorten zu backen! Sie wolle sicher sein, dass sie nicht nur gut aussehen, sondern auch gut schmecken.

Während ich mir noch verstohlen die Augen wischte, Ausdruck meiner tief gerührten Seele, schlug mein backfreudiges Herz schon in Vorfreude und mein Kopf überschlug bereits Ideen, erstellte einen Fragebogen an die Braut und checkte mental den Terminkalender.

Die Braut wünscht sich eine klassische Torte in weiß mit roten Rosen als Deko, hätte allerdings noch gerne eine kleinere zweite Torte aus Schoko-Teig, denn sie liebt Schokoladenkuchen.

Die große Torte, schlug ich vor, sollte nicht allzu süß werden, aber etwas Besonderes sein, also nicht die gewöhnliche Teig-Buttercreme-Geschichte. Mein Vorschlag: Rührteigböden mit frischer Zitronencreme dazwischen, außen Vanillebuttercreme und eine weiße Fondant-Dekoration samt roten Rosen, grünen Blättern und Icing- Verzierungen.

Da ich bisher noch nie die Möglichkeit hatte eine Hochzeitstorte zu backen und auch noch nie mit Fondant gearbeitet hatte, musste natürlich ein Test-Backen anberaumt werden – und somit auch ein Test-Essen, denn zwei Torten schaffe selbst ich Naschkatze natürlich nicht alleine.

Das Ergebnis seht ihr hier und auch das Rezept teile ich euch hier mit, denn es fand großen Anklang und meine Kreation hat schon Nach-Bäcker gefunden und auch einen weiteren Auftrag hat die Genuss- Manufaktur Naschkatze schon erhalten.

Rührteig:

[Für 4 Böden à 28 cm Ø]

723 g Butter

675 g Zucker

14 Eier

120 ml Buttermilch
530 g Mehl
5 TL Backpulver
214 g Stärke

[wer mag, färbt die Böden mit roter Speisefarbe stufig rosa bis rot ein, das gibt einen tollen Effekt beim Anschneiden]



!!

Ich habe den Teig in 2 Portionen zubereitet, da meine Küchenmaschine mit der Hälfte Teig bereits am Limit arbeitete !!

Also die Zutaten abwiegen und alle halbieren oder gleich halbe Mengen abwiegen! Die folgende Beschreibung ist das Vorgehen mit der halben Menge, alles wird also zwei Mal gemacht ;)

Springformen oder Ringformen fetten, Formen ohne Boden mit Backpapierböden versehen.

Ofen auf 150°C Umluft vorheizen.

Butter und Zucker 5 Minuten schaumig rühren, dann nach und nach die Eier dazugeben und dann die Buttermilch unterrühren. Mehl, Backpulver und Stärke sieben und mischen, kurz unterrühren.

Den Teig halbieren, wenn man mag unterschiedlich einfärben und auf die Springformen verteilen. Glatt streichen und 25-30 Minuten backen.

Böden kurz abkühlen lassen, aus den Formen lösen und auskühlen lassen.

Formen säubern, fetten und das ganze noch einmal wiederholen, um die zwei anderen Böden zu backen.



Lemon

Curd:

3 Bio-Zitronen

100 g Zucker

2 EL Speisestärke

85 g Butter in Würfeln

3 Eigelb

1 Prise Salz

Die Zitronen heiß waschen, trocknen und die Schale abreiben. Alle Früchte auspressen.

Zucker, Zitronenabrieb, Stärke mit 150 ml Zitronensaft und 100 ml Wasser bei mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen, bis die Masse andickt.

Topf vom Herd nehmen, die Butter unterrühren, bis sie geschmolzen ist und dann Eigelbe zugeben.

Topf wieder auf den Herd stellen und die Creme 5-6 Minuten

weiterrühren, bis sie schwer vom Löffel fällt.
Abkühlen lassen. Dabei am besten eine Frischhaltefolie direkt auf die Creme legen, damit sich keine Haut bildet.

Vanillebuttercreme:

[Ergibt ca. 900 g]

$\frac{1}{2}$ L Milch

45 g Stärke

100 g Zucker

250 g Butter

1 Vanilleschote und etwas Vanilleextrakt

Die Stärke in einigen EL Milch anrühren.

Die restliche Milch mit dem Zucker, dem Vanillemark und der Schote aufkochen. Angerührte Stärke einrühren, aufkochen und einige Male aufpuffen lassen. Schote entfernen.

Abkühlen lassen, dabei häufiger umrühren, um eine Hautbildung zu vermeiden oder eine Frischhaltefolie auflegen.

Die weiche Butter cremig rühren und löffelweise den zimmerwarmen Pudding unterrühren. Kühl stellen.



Zusam

mensetzen und Dekorieren:

Ca. 1 kg Rollfondant

(feine Spezial-Stärke zum Ausrollen des Fondants)

[Speisefarbe, Dekorblumen, Perlen, etc nach Wunsch]

Drei der ausgekühlten Böden mit dem Lemon Curd bestreichen, den vierten Boden darauf setzen. Alles leicht andrücken.

Die Torte rundum mit der Vanillecreme bestreichen, dann am besten kurz kühl stellen und das Fondant ausrollen. Vorher ausmessen, wie hoch die Torte ist und wie groß somit der Durchmesser des Fondants sein muss. Bei mir waren es ca. 38 cm.

Die Torte damit bedecken, überflüssigen Teil abschneiden und Fondant glätten.

Restlichen Fondant einfärben und nach Belieben mit Modeln oder per Hand Blumen formen oder Blätter und die Torte damit verzieren. Ankleben lässt sich die Dekoration gut mit Royal Icing.

Royal Icing:

1 Eiweiß

ca. 200 g Puderzucker

etwas Zitronensaft

[Speisefarbe]

Das Eiweiß steif schlagen, Zitronensaft dazugeben und nach und nach so viel Puderzucker untersieben, dass man am Ende eine cremig-steife Masse erhält.

Sie lässt sich wunderbar mit Spritzbeutel oder einem Spritzfläschchen verarbeiten. Wenn man mag kann man das Icing mit ein paar Tropfen Farbe einfärben.[nurkochen]



Man

kann die Torte im Prinzip zu jedem Anlass backen und dementsprechend verzieren. Der Kreativität sind wie immer keine Grenzen gesetzt.

Gerade im Sommer eignet sich dieses Rezept gut, weil es durch die frische Zitronencreme nicht allzu süß ist.

Viel Spaß beim Nachbacken, Abwandeln und natürlich Genießen wünscht euch

eure Judith ♥