





przepisy.pl

Tort babci - Torta della nonna



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- mąka - 2 szklanki
- proszek do pieczenia - 1 łyżka
- cukier - 160 gramów
- jajko - 1 sztuka
- żółtko jajka - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta

krem

- mleko - 0.5 litrów
- skórka z 1 cytryny - 1 sztuka
- cukier - 160 gramów
- mąka - 50 gramów
- żółtka - 8 sztuk
- orzechy pinii - 50 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj mikserem wszystkie składniki na ciasto: mąkę, proszek do pieczenia, Kasię, cukier, jajka i sól. Ciasto przełóż na podsypany mąką stół i szybko zagnieć.
2. Zawień w folię i odłóż na 30 minut do lodówki.
3. Przygotuj krem. Żółtka utrzyj z cukrem na puszystą masę. Pod koniec ubijania dodaj mąkę i wymieszaj.
4. Mleko zagotuj z cukrem waniliowym i skórką z cytryny.
5. Do ubitej masy żółtkowej wlewaj, ciągle ubijając gorące mleko.
6. Powstały krem gotuj, ciągle mieszając, na małym ogniu, aż zgęstnieje.
7. Uwważaj, żeby się nie przypalił! Odstaw do wystygnięcia.
8. Tortownicę o średnicy 26cm wysmaruj Kasią i obsyp mąką. Dno i boki formy wylep 2/3 części ciasta i nakłuj widelcem.
9. Na ciasto wyłóż krem żółtkowy. Pozostałe ciasto rozwałkuj i przykryj nim krem.
10. Całość posyp orzeszkami pinii.
11. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 35 minut w temperaturze 180st.C. Podawaj po całkowitym wystygnięciu.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl