

[MIN MANDS ITALIENSKE KØKKEN](#)

Traditionel italiensk dessert – torta della nonna



<http://minmandsitalienskekoecken.files.wordpress.com/2012/10/torta-della-nonna-2.jpg> Torta della nonna betyder 'bedstemors kage' og er en af de klassiske italienske desserter, der er at finde på menuen på de fleste italienske spisesteder – ofte også i præfabrikerede udgaver. Men den er ikke svær at lave selv, og den smager dejligt dejligt. Denne portion rækker sagtens til 8-10 mennesker.

Ingredienser

Til dejen:

250 gr. smør
500 gr. hvedemel
4 æggeblommer
Vanille – spidsen af en teske (du kan bruge pulver eller essens, det er fint)
200 gr. flormelis
et knips fint salt
Revet citronskræl af en halv citron (økologisk!)

Til cremen:

500 gr. sødmælk
50 gr. majsstivelse (eller helt ideelt er 25 gr. maizena og 25 gr. risstivelse – giver den helt rigtige cremethed)

150 gr. sukker
6 æggeblommer
1 stang vanille
Et par riv af citronskræl fra økologisk citron

Derudover:

En håndfuld pinjekerner til pynt (ca. 50 gr.)
Smør og mel til at smøre og drysse springformen med

Sådan gør du

Creme:

Skrab vanillekornene fri af stangen og bland dem med mælk i en kasserolle, som varmes op til det næsten begynder at koge. Sluk så, inden det koger. Læg æggeblommer i en skål sammen med lidt revet citronskræl og sukkeret og pisk det, indtil det er lyst og skummende.

Tilsæt så ca. en tredjedel af mælken (som er afkølet lidt). For at undgå klumper tilsætter du mælken langsomt, mens du stadig pisker/rører forsigtigt. Tilsæt også maizena, mens du hele tiden rører. Derefter tilsætter du resten af mælken langsomt, mens du bliver ved at røre.

Så hælder du det hele tilbage i kasserollen og varmer det op, mens du bliver ved med hele tiden at piske forsigtigt. Lad det nå kogepunktet, og sluk så. På dette tidspunkt er cremen mere flydende, end når den er afkølet, hvis den allerede virker meget tyk, kan du tilsætte lidt mere mælk.

Sæt cremen til afkøling i en skål og dæk med køkkenfilm, sådan at det rører overfladen af cremen for at undgå skind.

Dej:

Skær det kolde smør ud i mindre stykker med en kniv. Tilsæt mel og salt og bland det hurtigt med fingrene, det skal ikke varmes for meget op. Tilsæt så flormelis og lav en bunke med et hul i midten. I hullet kommer du æggeblommerne og den revede citronskal ned. Nu kan du hurtigt ælte dejen sammen, til den er kompakt og elastisk. Sørg for, at den ikke bliver varmet for meget op. Vask evt. hænderne i helt koldt vand først.

Når dejen er klar, pakker du den ind i køkkenfilm og lader den hvile i køleskabet i en time.

<http://minmandsitalienskekoekken.files.wordpress.com/2012/10/torta-della-nonna-1.jpg>

Varm så ovnen op til 180 grader. Smør en springform (26 cm diameter) og drys med mel, så det dækker i et tyndt lag (vend bunden i vejret på formen, så overskydende mel falder ud).

Skær dejen i to dele, den ene (til bunden) skal være lidt større end den anden (til toppen). Rul først den største del ud mellem to stykker bagepapir, den skal være ca. en halv cm. tyk. Læg dejen i formen uden at presse den hårdt ned, og lad dejen være høj rundt i kanten. Stik huller i dejen med en gaffel.

Smør så den afkølede creme ud over dejen i et lag på ca. 1,5 cm. Skær nu rundt i kanten, så dejen når en halv cm. op over der, hvor cremen slutter.

Rul den andet stykke dej ud mellem to stykker bagepapir og skær det til, så det passer som et låg over cremen. Læg nu låget forsigtigt over cremen. Start fra en side og lad det forsigtigt glide ned over cremen uden at presse. Brug fingrene til blidt at trykke siderne sammen, så låget lukker tæt. Det er vigtigt, at låget er i kontakt med cremen, ellers vil det løfte sig i ovnen og senere gå i stykker, når kagen køler af.



Skyld pinjekernene i vand (hvis de er lidt våde, brænder de ikke i ovnen) og fordel dem på kagen.

Sæt kagen i ovnen ved 180 grader med undervarme i 25 min. Den skal tage en lille smule farve, men ikke meget. Når den er klar, skal den afkøle helt, derefter kan du drysse med med flormelis og servere.

Hvis kagen er lykkedes, er bunden sprød og cremen blød uden at være flydende. Mums.

Like 11

G+1

Relateret

[Tiramisu - italiensk
dessertklassiker](http://minmandsitalienskekoekke)

(<http://minmandsitalienskekoekke>
[n.dk/2012/12/02/tiramisu-](http://minmandsitalienskekoekke)
[italiensk-dessertklassiker/](http://minmandsitalienskekoekke))

2. december 2012

I Dolci - Desserter

[Sprøde biscotti med nødder - brutti
ma buoni](http://minmandsitalienskekoekke)

(<http://minmandsitalienskekoekke>
[n.dk/2012/11/10/sprode-biscotti-](http://minmandsitalienskekoekke)
[med-nodder-brutti-ma-buoni/](http://minmandsitalienskekoekke))

10. november 2012

I Dolci - Desserter

[Ragu' alla bolognese - italiensk
kødssovs helt efter forskrifterne](http://minmandsitalienskekoekke)

(<http://minmandsitalienskekoekke>
[n.dk/2012/02/29/ragu-alla-](http://minmandsitalienskekoekke)
[bolognese-kodsovs-helt-efter-](http://minmandsitalienskekoekke)
[forskrifterne/](http://minmandsitalienskekoekke))

29. februar 2012

I Italienske Opskrifter



by [Marie](#)

21. oktober 2012[Dolci - Desserter](#) [Italienske Opskrifter](#) [Uncategorized](#) [Vegetarisk & Vegansk](#)[creme dessert](#) [italiensk dessert](#) [italiensk kage](#) [italiensk opskrift](#) [kage](#) [pinjekerner](#) [torta della nonna](#)

6 comments

[22. oktober 2012 at 9:13 am](#)[Karen Engell Dalsgaard](#) says:

Den lyder lækker – og så er der æggehvider til overs til marengs. Tror du, man kan bruge æggeblommer, der har været frosne? Jeg har en del tilovers fra marengslagkageorgiet til husbondens fødselsdag.

vh/Karen

[Svar](#)[22. oktober 2012 at 12:02 pm](#)[Min mands italienske køkken](#) says:

Hej Karen

Kagen her var faktisk også til fødselsdag. Han fik lov at lave sin egen kage, det er alligevel ham, der kan gøre det bedst..

😊 Den med de frosne æggeblommer må jeg så også lige vende med kokken derhjemme. Jeg vender tilbage! Jeg har nu alle hviderne i køleskabet – har nogle lækre småkager i tankerne, (som jeg efterhånden selv er blevet ret god til) opskrift følger...

Mange hilsner

Marie

[Svar](#)[22. oktober 2012 at 2:00 pm](#)[Karen Engell Dalsgaard](#) says:

Det lyder godt 😊 Den store marengslagkage og citronmarengs er mine yndlingsanvendelser for æggehvider, men jeg er altid åben for nye forslag!

[Svar](#)



[23. oktober 2012 at 6:51 pm](#)

[Min mands italienske køkken](#) says:

Hej igen

Vi ved ikke, om de frosne aeggeblommer dur, men tror ikke det er et problem – det maa naesten komme an paa en proeve.

Hilsner Marie

[Svar](#)



[6. januar 2013 at 2:32 pm](#)

Elsebeth says:

Tak for fidusen med at skylle pinjekernerne i vand – det må så også gælde for andre, evt. hakkede nødder og mandler. For øvrigt har jeg engang fået at vide, at en italiensk husmor ikke putter sukker i sin tomatsovs men et smule natron. Fiduser kan man aldrig få for mange af.

[Svar](#)



[6. januar 2013 at 2:57 pm](#)

[Min mands italienske køkken](#) says:

Hej Elsebeth

Selv tak. Ja, det stemmer, at mange italienere bruger natron i tomatsovsen på samme måde som sukker. Det skulle vist virke lige så godt.

Mange hilsner

Marie

[Svar](#)



Jeg hedder Marie. Min mand Luca laver maden, som er vist her på bloggen. Jeg skriver opskrifterne ned. Vi håber, du får glæde af dem.

Læs [mere om os...](#)

FÅ NYE OPSKRIFTER OG TIPS DIREKTE PÅ MAIL

Skriv din mailadresse i feltet herunder, så vil du automatisk få en mail, når der er nyt på bloggen (bare rolig - din indbakke bliver ikke oversvømmet).

Slut dig til 1.122 øvrige tilmeldte

E-mail-adresse

Ja tak - send mig opskrifter og tips

TIPS & GUIDES





[POPULÆRE OPSKRIFTER](#)



[SENESTE KOMMENTARER](#)

Marie til [Den klassiske opskrift: Lasagne alla bolognese](#)

Marie til [Ragu' alla bolognese – italiensk kødssovs helt efter forskrifterne](#)

Marie til [Gratinerede artiskokker – carciofi gratinati](#)

Marie til [Hjemmelavet is med fersken – gelato alla pesca](#)

Marie til [Om os](#)

Annonce

Annonce

Annonce



OPHAVSRET

Alle tekster og fotos er vores egne. Link gerne til opskrifterne på din egen blog, side eller medie. Hvis du gerne vil bruge hele tekster eller vores fotos, så kontakt os først her på bloggen eller på minmandsitalienskekoekken@gmail.com.

[\(http://minmandsitalienskekoekken.dk/feed/\)](http://minmandsitalienskekoekken.dk/feed/)