

Torta della nonna, czyli placek babci



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	300 gr
masło	125 gr
cukier	120 gr
żółtko jajek	2 szt
jajko	1 szt
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
płatki migdałowe	2 łyżki
skórka z cytryny	1 szt
cukier puder	2 łyżki
mleko	500 ml
żółtko jajek	2 szt
cukier	150 ml
mąka pszenna	2 łyżki
cukier wanilinowy	1 szt
skórka z cytryny	1 szt
sok z cytryny	1/2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowujemy ciasto - mąkę przesiać do miski razem z proszkiem do pieczenia, dodać pocięte masło, startą skórkę z cytryny, cukier. Wymieszać, rozdrobnić palcami jak na kruche ciasto. Dodać jajko, żółtka. Zagnieść ciasto i wstawić do lodówki na pół godziny. Przygotowujemy krem. Mleko wlać do garnka, dodać startą skórkę z cytryny i zagotować. Przelac mleko przez sitko żeby odcedzić skórkę i kożuch. W misce ubić trzepaczką żółtka z cukrem jakna kogel mogel, dodać mąkę i cukier wanilinowy. Do masy wlewać stopniowo zagotowane mleko cały czas mieszając, na koniec dodać sok z cytryny. Wymieszać na jednolitą masę i ponownie postawić na wolnym ogniu. Gotować kilka minut ciągle mieszając do momentu zgęstnienia kremu. Zdjąć z ognia i odstawić do ochłodzenia. Tortownice lub blaszke na tarte smarujemy masłem. (u mnie o srednicy 28). Ciasto wyjąć z lodówki, podzielić na 1/3 i 2/3. Większy kawalek ciasta rozwałkować i wykleić formę dno i boki dość grubo, wlać do środka masę. Pozostałe ciasto rozwałkowałam i foremką wycięłam kwiatuszki, którymi wyłożyłam wierzch kremu, górę tarty tak by przykryć całość. Ciasto posypać orzeszkami piniowymi a w razie ich braku migdałami. Wstawić do nagrzanego do 180 st piekarnika i piec około 30-40 minut na środkowej półce. Po upieczeniu ostudzić i posypać cukrem pudrem. Najlepiej kroi się po odstaniu godziny w lodówce.