La Torta della Nonna

La Torta della Nonna è un altro classico della pasticceria e che la maggior parte di noi conosce molto bene. Una fragrante pasta frolla che racchiude un ripieno goloso di crema pasticcera aromatizzata al limone, il tutto reso più pregiato dal gusto dei pinoli. Una torta semplice ma unica nel suo genere e che ha fatto la suastoria.

Per farla in casa consiglio di adoperare uno stampo per crostata con fondo removibile. Inoltre la qualità del burro conta moltissimo e dev'essere pannoso. Per quanto mi riguarda utilizzo quello classico della ***Lurpak*** e mi sono sempre trovato bene.

Ingredienti:

Per la frolla:

- 400 gr di farina 00
- 200 gr di burro Lurpak classico
- 2 uova intere + 1 tuorlo
- 140 gr di zucchero extra fine
- 2 gr di sale fino
- la scorza grattugiata di un limone non trattato
- 1 cucchiaino di estratto aroma vaniglia

Per la crema:

- 500 ml di latte intero
- 5 tuorli d'uovo
- 50 gr di amido di mais
- la scorza grattugiata di un limone non trattato
- la buccia di mezzo limone
- 140 gr di zucchero extra fine
- 1 cucchiaino di estratto aroma vaniglia

Per completare:

- pinoli
- latte q.b. per spennellare
- zucchero a velo vaniglinato q.b.

Preparazione:

E’ doveroso ricordare che per gustare a pieno questo tipo di torta l’ideale sarebbe prepararla il giorno prima, per poi conservarla al fresco.

Preparate la crema pasticcera. In un pentolino mettete i tuorli con lo zucchero, la scorza del limone e la vaniglia e mescolate spumando con una frusta a mano.



Ora aggiungeteci l’amido di mais. Mescolate con cura.



Per aiutarvi potete versare un pochino di latte preso dalla dose totale.



A parte portate a bollore il resto del latte con le bucce di limone. Appena inizia a bollire, togliere le bucce e versarlo sul composto di tuorli e mescolate subito.



Riportate il tutto su fuoco medio e continuate a mescolare fino a quando la crema non inizierà ad addensarsi e a “scrivere”. Toglierla dal fuoco e lasciatela intiepidire coperta da un foglio di pellicola per alimenti a contatto con la crema. In questo modo si eviteranno la formazione di pellicina ed il vapore acqueo.



Nel frattempo preparate la pasta frolla. In una planetaria con il gancio foglia versate tutti gli ingredienti incluso il burro a pezzettini.



Iniziate a velocità bassa per poi aumentarla leggermente. Attenzione la pasta non deve lavorare troppo. Appena notate che si è formata, spegnete la macchina e versatela sul piano da lavoro.



Formate una palla, schiacciatela un poco, copritela con della pellicola trasparente per alimenti e mettetela a riposare in frigorifero per almeno 1 ora.



Trascorsa l’ora stendete la pasta ad uno spessore sottile di circa 4-5 mm. Potete aiutarli stendendo la pasta tra due foglio di carta forno. In questo modo sarà più facile poi trasferirla nello stampo senza rompersi. Tagliate via gli eccessi e fate aderire bene il bordo. Bucherellate la pasta aiutandovi coi lembi di una forchetta anche lungo il bordo.



Versate la crema pasticcera all’interno dello stampo e livellatela.



Con la pasta frolla avanzata ristendetela ad uno spessore di 5 mm e ricoprite l’intera torta. Bucherellate anche la superficie. Spennellate con del latte e distribuiteci sopra i pinoli.





Cuocete la torta in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 40 minuti. Controllate sempre la cottura poichè varia da forno a forno.

Sfornatela e lasciatela raffreddare completamente prima di spolverarla con dello zucchero a velo vaniglinato.



La torta è pronta e può essere conservata in frigorifero per massimo 3-4 giorni. Consiglio di toglierla dal frigorifero almeno 1 ora prima di servirla.

Alla prossima.
Charles