

Torta della nonna recept

 ± 1.5 uur

 ± 1 uur

 10 personen



Torta della nonna, ken jij het al? Het is een klassieke Italiaanse taart en betekent letterlijk Oma's taart. De taart is gevuld met een lekkere custard en over de bovenkant hebben we pijnboompitten gestrooid. De combinatie klinkt misschien een beetje gek, maar is gewoonweg heerlijk en je moet het echt eens geproefd hebben! Serveer de taart als lekkernij bij een kopje koffie of thee aan bijvoorbeeld visite, want we weten zeker dat je ermee punten gaat scoren bij jouw gasten. Lees snel verder voor ons torta della nonna recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 350 gram patentbloem;
- 120 gram + iets extra poedersuiker;
- 200 gram kristalsuiker;
- 80 gram maïzena;
- 10 gram vanille bourbon pasta;
- 50 gram pijnboompitten;
- Springvorm 20 centimeter;
- Bakspray.

Overige benodigdheden:

- 10 eidooiers, maat M;
- 200 gram ongezoeten roomboter, koud;
- 1 liter volle melk;
- 2 gram zout;
- 1 ei, maat M.



Recept

Het maken van het deeg:

1. Snijd de roomboter in blokjes.
2. Doe de bloem en blokjes roomboter in een kom en meng het door elkaar heen.
3. Voeg 4 eidooiers, het zout en poedersuiker aan het bloemmengsel toe.
4. Kneed de ingrediënten tot een samenhangend deeg.
5. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het 1 uur in de koeling rusten.

Het maken van de vulling:

1. Doe de melk, 6 eidooiers en kristalsuiker in een pannetje en zet het pannetje op een middelhoog vuur.
2. Roer het goedje met een garde door en voeg al roerend de maïzena toe.
3. Meng de vanille pasta er ook doorheen.
4. Roer het goedje door, totdat het een dikke custard is. **Tip!** Dit heeft wel wat tijd nodig.
5. Haal de pan van het vuur af en dek de kom af met plasticfolie.
6. Druk het plasticfolie tegen de custard aan. **Tip!** Dit voorkomt dat er een wit laagje op de custard komt.

Het maken van de torta della nonna:

1. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).
2. Bestuif het werkblad met bloem.
3. Rol het deeg uit tot een dikte van 0,5 centimeter.
4. Spray de springvorm in met de bakspray.
5. Bekleed de springvorm met het deeg en leg het deeg ook over de randen heen.
6. Vul de springvorm met de afgekoelde custard.
7. Vouw het deeg dicht en snijd de randen eraf.
8. Rol het overige deeg uit en leg deze op de custard.
9. Snijd het deeg waar nodig bij, zodat er geen randjes aan de zijkanten hangen.
10. Klop het ei los.
11. Smeer de bovenkant in met het losgeklopte ei.
12. Strooi de pijnboomspitten op de taart.
13. Bak de torta della nonna in 50 minuten goudbruin en gaar.
14. Laat de taart afkoelen.
15. Garneer de torta della nonna met de poedersuiker.



Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere taart recepten!

Viel deze torta della nonna ook zo goed bij jou en jouw gasten in de smaak en wil je graag nog meer taarten maken? Bekijk dan eens onze blog voor inspiratie, want daarop hebben wij inmiddels al ruim 400 taart recepten verzameld. Je vindt er onder andere dit recept voor een heerlijke [slagroom karamel taart](#), maar je vindt er ook heerlijke [cheesecake recepten](#) en [recepten voor kwarktaarten](#). Kortom, wij hebben echt voor ieder wat wils. [Bekijk al onze taart recepten hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte torta della nonna aan ons zien!

Ga je zelf met dit recept een torta della nonna maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe de taart is geworden. Maak er een foto van en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Koopmans Prof. Maizena 1kg (Art.nr.: K1-50-230251)
- 1 x Dr. Oetker Bourbon Vanille Pasta 50g (Art.nr.: D104250)
- 1 x Pijnboompitten 100g (Art.nr.: BNC01356)
- 1 x Patisse Springvorm Basic Ø20cm (Art.nr.: 02611)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

