

### Ingrediënten voor 6 personen

1 zakje pijnboompitten a 75 gram  
1 sinaasappel 1 citroen 1 pakje  
poeder gele banketbakkersroom  
a 140 gram 250 gram bloem 100  
gram poedersuiker zout 125  
gram koude boter 4 eidooiers 1  
eetlepel bloem om te bestuiven  
1/2 eetlepel boter lage taartvorm  
22 cm doorsnede

**Tijd:** 30-60 min.

**Keuken:** Italiaans

**Soort\_gerecht:** Banket

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Torta della nonna

Grootmoeders taart met pijnboompitten uit Toscane.

### Bereidingswijze

Oven voorverwarmen op 200 C. In droge koekenpan pijnboompitten in circa 2 minuten goudbruin roosteren en op een bord laten afkoelen. Sinaasappel en citroen goed schoonboenen onder stromend water. Boven kom schil van sinaasappel en citroen dun afraspen. Sinaasappel en ? citroen uitpersen en sap met water aanvullen tot 3 dl en bij rasp schenken. Met garde poeder voor banketbakkersroom erdoor kloppen. Taartvorm goed invetten. In kom bloem, poedersuiker en snufje zout mengen. Boter toevoegen en door bloem roeren. Eidooiers en 2 tot 3 eetlepels koud water toevoegen. Met koele hand snel tot soepel deeg kneden. Aanrecht bestuiven met bloem, 2/3 van deeg uitrollen tot ronde lap van circ 25 cm doorsnede. Vorm bekleden met deeg aan rand goed aandrukken. Helft van pijnboompitten over bodem verdelen. Banketbakkersroom erover uitstrijken. Bestrooien met rest van pijnboompitten. Rest van deeg uitrollen tot dunne lap ter grootte van vorm. Over vulling leggen en deeg van bodem en deksel tegen elkaar drukken zodat een schulprand ontstaat. In midden van oven taart in ongeveer 30 minuten goudbruin en gaar bakken. Laatste 10 minuten van baktijd met aluminiumfolie bedekken. Laat de taart afkoelen en bestrooi de taart met poedersuiker.

### Serveertips

Je kunt de taart bestrooien met pijnboompitten.

