

**PORTIONEN**

12

**ZEIT GESAMT**

120 min

**LEVEL**

medium

Rezept

**TORTA DELLA SUZY**

Sooooo, aaaalso....nach dem klaren Voting für die Torta della Nonna – ist sie nun da – meine „Torta della Suzy“.

Ich kenne diese „Torte“ aus vielen italienischen Eiscafé's oder auch dem Urlaub in Italien und liebe sie. Auch wenn ich früher – also in der Vor-LC-Zeit – eher nicht so die Koch- und Backmaus war, so muss ich sagen, dass sich das mit dem (im Grunde notgedrungen, weil nichts passendes im Handel verfügbar) Experimentieren in der LowCarb-Welt sehr geändert hat. Ergo habe ich mich dann also auch an diese Torte gewagt. Eine klassische Torte, so wie wir das in Deutschland verstehen – so mit mehreren Stockwerken und Sahne -, ist das keine. Sie gleicht eher einer Tarte, nur eben ohne Früchte. Die klassische Torta della Nonna hat einen Mürbeteigboden und eine Zitronen-Vanille-Pudding-Füllung, was dann von gerösteten Pinienkernen und Staubzucker getoppt wird.

Ich habe vor vielen Monaten in einer Kochshow von dem 1-2-3 Prinzip für den klassischen Mürbeteig gehört: 1 Teil Zucker – 2 Teile Butter – 3 Teile Mehl. Dieses Prinzip hat mich nicht in Ruhe gelassen, weil es sehr simpel klingt. Ok, beim LC Backen ist vieles gerade nicht simpel, aber irgendwie muss sich das doch realisieren lassen. Gesagt, getan und ich bin mit dem Ergebnis sehr zufrieden.

Auch bei der Füllung habe ich etwas experimentiert, denn auch LC Pudding ist ja nicht immer so einfach zu bekommen, oder sich selbst zusammen zu stellen. Ich habe daher einen Lemon Curd als Grundlage genutzt und dazu dann eine Mascarponecreme gegeben. Es entsteht eine tolle cremige Konsistenz.

Ja, um solch eine Torte della Suzy zu machen, braucht es etwas Zeit, aber das Ergebnis ist umwerfend. Wenn Du auch Lust hast, sie nachzubacken, freue ich mich über Deine Ergebnisse z.B. auf [Instagram](#) oder [facebook](#) – Du kannst mich dort gerne verlinken.



## ZUTATEN

---

Für den Mürbeteig:

- **100 g Xylit** – bzw. bei mir 50 g Xylit und 60 g Erythrit (wegen der geringeren Süßkraft)
- **200 g** kalte Butter
- **300 g** Mehl aufgeteilt in:
  - 150 g **Mandelmehl**
  - 75 g gemahlene (und blanchierte) Mandeln
  - 25 g Kokosmehl
  - 50 g **Bambusfaser**
  - 1 TL **Xanthan**
  - 2 Eier
  - 1 Prise Salz
  - Ggfs. 50 ml Mandelmilch (oder normale Kuhmilch), wenn der Teig zu fest werden sollte

*Ein Aufwand, der sich lohnt – mit dieser Torta della Suzy fühlst Du Dich wie in Italien!*

Für die Füllung:

- Saft von 3 Zitronen und Abrieb einer Zitrone
- 60 g Butter
- 50 g Xylith und 60 g Erythrit
- 3 Eier (bei mir immer Größe L)
- 500 g Mascarpone
- Mark einer Vanillenschote oder 3-4 Tropfen Flavor Drops Vanille

Für das Topping:

- 50 g Pinienkerne
- 2 EL Erythrit pulverisiert



## SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

---

### SCHRITT 1

Kalte Butter in Stückchen schneiden und mit allen anderen Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben. Alles zu einem Teig kneten (braucht etwas Muskelkraft oder eine gute Küchenmaschine), zu einer Kugel formen und in Folie eingepackt im Kühlschrank für ca. 30-45 min ruhen lassen.

### SCHRITT 2

Alle 3 Eier trennen. 2 Eigelb zusammen mit Butter, Zitronensaft und -abrieb, sowie Xylit und/oder Erythrit gut vermischen und in einem Topf unter Rühren erhitzen. Die Masse sollte nicht kochen.

### SCHRITT 3

Nun den Mascarpone mit dem letzten verbliebenen Eigelb in die Zitronenmasse geben und mit unterschöpfen. Der Mascarpone schmilzt durch die Wärme und es entsteht eine schöne geschmeidige Creme. Für den Vanillegeschmack nun entweder ein paar Tropfen der Flavor Drops oder das Mark einer echten Vanilleschote hinzugeben.

### SCHRITT 4

Topf vom Herd nehmen und bis zu lauwarm abkühlen lassen. In dieser Zeit die 3 Eiweiss zu Eischnee schlagen und dann unter die lauwarmer Creme heben.

### SCHRITT 5

Ofen auf ca. 180 Grad Umluft vorheizen.

### SCHRITT 6

Nun den Teig aus der Kühlung nehmen und 2/3 davon mithilfe von Frischhaltefolie oder Dauerbackfolie mit Bambusfaser bemehlt ausrollen. So in eine Form geben, dass die Ränder hochgezogen werden können. (Meine Form hat 24x24cm). Den Boden mit einer Gabel einige Male einstechen.

### SCHRITT 7

Nun die Creme in die belegte Form hinein schütten und den Rest des Teiges so ausrollen, dass dieser als Deckel auf die Creme gelegt werden kann. Die Ränder sollten umgelegt werden, so dass für die Creme keine Möglichkeit besteht heraus zu laufen.

### SCHRITT 8

Bei ca. 180 Grad Umluft für 15 min backen, danach weitere 15 min bei ca. 165 Grad Ober- / Unterhitze weiter backen (ggfs. mit Alufolie abdecken, so dass er nicht zu dunkel wird).

### SCHRITT 9

Den Kuchen sehr gut auskühlen lassen. Pinienkerne in der Pfanne anrösten und auf den ausgekühlten Kuchendeckel geben und mit Pudererythrit bestreuen.

Finito la musica!