

# Recipes : Torta della Nonna (Tessin)

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Helvetia : magazine of the Swiss Society of New Zealand**

Band (Jahr): **76 (2010)**

Heft [8]

PDF erstellt am: **12.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

the Koutu and the Wairere Boulders (made accessible by the Schaads, a Swiss couple, they recently appeared in 'Country Calendar', did you see it?), and have fun. Bernhard Spoerli will be at hand with geological background. We intend to car pool. You have various options for accommodation. You will soon receive further information via email.

**Guetzli Decorations, Sunday 21 November.**

**Working Bee, Saturday 27 November,** Swiss farm.

**Santa, Sunday 05 December -** Santa visits the Swiss farm.

**Swiss Carol Singing, Saturday 11 December -** Danish Club in Penrose.

*PS: The Waitakere Trainride,* planned for 24 October, had to be postponed till next year!

**Welcome to new members:**

Ernst Meier  
Martin Blumer and family  
Paul and Herta Hafner  
Nelly Mojel

Good to see you people, please keep coming and give us your comments and ideas.

**Louis Müller**

7 August 1910 to 30 August 2010

In the last 'Helvetia' we congratulated Louis Müller on his 100th Birthday.

He did enjoy his birthday, complete with Yodlers and Alphorns - unfortunately from his hospital bed, as he had suffered a stroke a week before. He passed away peacefully last month; his funeral was attended by many Swiss and other friends, who again enjoyed the sound of the Alphorn.

We will remember Louis as a colourful, fun loving, tireless Swiss Expat.

*Nelly Steinemann*

**Torta della Nonna  
(Tessin)**

**Zutaten**

300g Mehl  
150g Zucker  
150g Butter  
1 Prise Salz

**für die Creme**

4 Eigelb  
1 Vanilleschote (oder 1 TL Vanillezucker)  
150g Zucker  
2 EL Mehl  
4 dl Milch  
50g Mandelsplitter oder Pinienkerne  
Puderzucker

**Zubereitung**

Das Mehl mit dem Zucker, der Prise Salz und der Butter zu einem Mürbeteig verarbeiten.

Den Teig zu einer Kugel formen, in eine Folie einwickeln und ca. 30 Min. kühl stellen.

In einer Pfanne mit dem Schwingbesen Eigelb, Zucker, ausgeschabtes Vanillemark und Mehl zu einer homogenen Masse vermengen und am Schluss die Milch unterrühren.

Die Masse unter ständigem Rühren langsam erwärmen bis diese eindickt, sie darf aber auf keinen Fall kochen!

Die Creme abkühlen lassen. Die Hälfte des Teigs zu einer runden Platte auswallen und eine gefettete Springform von ca. 25cm Durchmesser damit ausschlagen. Die abgekühlte Creme einfüllen. Die zweite Hälfte des Teigs ebenfalls auswallen und als Deckel darauf setzen. Den Deckel am Rand vorsichtig festdrücken.

Mit den Mandelsplittern oder Pinienkernen bestreuen und auf unterster Rille bei ca. 180° C 40 bis 50 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

**En quete!**

**Hinweis:**

Die Torte ist erst nach vollständigem Auskühlen, in der Regel etwa 5 bis 6 Stunden nach dem Backen, schnittfest.

Thank you!



In the last Helvetia we asked our readers for the addresses of suppliers of good fondue and raclette cheese. A big thank you to our readers in Motueka and Whanganui who found good cheese; some of the cheeses mentioned are a bit pricey, however, up to \$80 per kilo! We also got a recipe based mainly on readily available supermarket cheeses, and since the weather still allows the occasional fondue, here it is:

**Fondue (serves 5-6)**

125gr Epicure  
200gr Creamy Havarty  
125gr Vintage Cheddar  
200gr Edam  
200gr Meyer Gouda

6-10 garlic cloves peeled and cut in half  
2.5-3 dl white wine, e.g. Sauvignon blanc  
1 tablespoon cornflour, mixed with a bit of milk or kirsch  
optional: sliced ham and sliced drained canned mushrooms (in brine).

Place wine into caquelon, add garlic and cheeses, ham and sliced mushrooms, slowly melt the cheese on low heat stirring carefully, as the cheese tends to stick to the bottom of the pot. Once the cheese is melted, add the cornflour mix and stir well, bring to the boil, season with pepper, paprika, nutmeg and more Kirsch if desired.

**En quete!**

**SWISSCRAFT LTD**

Incorporating Domestic & Commercial Work  
Specialists in Fabric & Leather Upholstery  
Also Deep Diamond Buttoning  
All Furniture Re-Upholstery  
**Swisscraft Ltd**  
Manager: **Herbert Staheli**  
Showroom: 33-39 Colombo St  
Frankton-Hamilton  
Call us  
Phone 07 8477 220  
Fax 07 8473 039