

PASTICCIOTTO – ITALIENISCHES FEINGEBÄCK MIT VANILLECREME



Je nach Region in Italien werden die Pasticciotto entweder mit einer Crema Pasticcera oder Ricotta gefüllt. Ursprünglich war es eine Resteverwertung eines Konditors, der die Teilchen als „Pasticcio“, auf Deutsch „Missgeschick“ betitelte. Die Törtchen waren aber so lecker, dass sie sich etablierten. Die Crema Pasticcera kann wahlweise mit Kirschen belegt werden oder auch mit Lemoncurd oder anderen Zutaten verfeinert werden. Am besten gelingen sie in einer Muffinform mit Heheböden.



Zubereitungszeit

1.5 Stunden



Back-/Kochzeit

35 Minuten



Kühlzeit

2-3 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 6

TEIG

Verknete die Butter mit dem Puderzucker, Salz, der Tonkabohne und dem Eigelb. Füge das Mehl hinzu und knete den Teig kurz zusammen. Stelle ihn abgedeckt für 1 Stunde kühl.



Bereite die doppelte Menge des Teiges zu, wenn die Törtchen traditionell geschlossen werden sollen oder backe die Hälfte der Törtchen offen und die Hälfte mit Deckel – das sieht auch hübsch aus.

TEIG:

- 250 g** Mehl
- 125 g** Butter
- 70 g** Puderzucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Tonkabohne
- 1** Eigelb

CREMA PASTICCERA

Verrühre etwas Milch mit dem Zucker, Eigelb, der Stärke, dem Vanilleextrakt und dann mit der restlichen Milch. Lasse die Mischung im Topf bei geringer Hitze während dem Rühren erhitzen und dann einmal aufkochen. Nimm den Topf vom Herd herunter und rühre anschließend die Sahne ein. Decke die Crema ab und lasse sie auf Raumtemperatur abkühlen. Streiche die Crema abschließend durch ein Haarsieb.

CREMA PASTICCERA:

- 500 ml** Milch
- 100 g** Zucker
- 4** Eigelbe
- 50 g** Speisestärke
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 200 g** Sahne
- 100 g** Sauerkirschen

PASTICCIOTTO FORMEN

Knete den Teig kurz durch und rolle ihn auf sehr wenig Mehl 3 mm dünn aus. Stich nun Kreise aus, die etwas größer als eine Muffinform sind. Fette die Muffinform mit Backtrennspray und bemehle sie. Lege sie mit den Teigkreisen aus. Fülle nun die Crema hinein und drücke die Kirschen in die Creme. Lege einen kleineren Teigkreis auf die Creme.

Backe die Pasticciotto im vorgeheizten Backofen bei 180 °C O/U für etwa 35-40 Minuten. Lasse sie in der Form auskühlen und nimm sie dann heraus.

Viel Spaß beim Nachbacken!
Eure Sally <3