

# La mamma da las tuortas da nuschs

(Die Mutter der Nusstorten)

*Reconstrucziun da la ricetta da la pastizeria*

*Heinz & Tester da 1881 a Toulouse*

*(Rekonstruktion des Rezeptes der Patisserie Heinz&Tester aus Toulouse aus dem Jahre 1881)*

Per üna tuorta da 18cm diamter, pais ca. 850g, as drouva que:

Für eine Torte von 18cm Durchmesser und ca. 850g Gewicht benötigt man:

**Per la pasta** (sumagliainta a la fuatscha grassa)

**125g zücher**

**180g painch, fat our da**

**da gramma da lat crüj**

**240g farina**

**1 öv ed'üna prisa sel**

**Per l'implida**

**150g zücher**

**135g noix du Perigord AOP**

**1.5 dl gramma dobla**

**Für den Teig** (Ähnlich der fuatscha grassa )

125g Zucker

180g Butter aus Rohmilchrahm

240g Mehl

1 Ei, 1 Prise Salz

**Für die Füllung**

150g Zucker

135g noix du Perigord AOP

1.5dl Doppelrahm

La tuorta vegn cotta aint il fuorn sün 150 gros, per 30 min.,  
sumagliaint a la fuatscha grassa. ( Bei 150 Grad für 30 Minuten backen)



**Characteristics da la mamma da las tuortas da nuschs:**

Caramella clera, implida generusa, pasta clera, nuschs „noix du Perigord AOP“

(Charakterisitika: Helles Karamell, grosszügige Füllung, heller Teig, noix du Perigord AOP)