

Zeitschrift: Helvetia : magazine of the Swiss Society of New Zealand
Herausgeber: Swiss Society of New Zealand
Band: 76 (2010)
Heft: [8]

Rubrik: Recipes : Torta della Nonna (Tessin)

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 19.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

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 auswalzen und eine gefettete Springform von ca. 25cm Durchmesser damit ausschlagen.

Die abgekühlte Creme einfüllen.
Die zweite Hälfte des Teigs ebenfalls auswalzen 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 guete!

Hinweis:

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



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 guete!



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