Italienische Ostertorte

Torta pasqualina

Antipasti / Vorspeise - Zutaten für 8 Portionen

Für den Teig:
500 g. Mehl und Mehl zum Ausrollen, 2 EL Olivenöl und Öl zum Bestreichen, Salz

Für die Füllung:
1 kg Blattspinat, 1 - 2 TL Majoran (frisch oder getrocknet), 1 trockenes Brötchen ohne Rinde, 80 gr. frisch geriebener Parmesan, etwa 100 ml Milch, 500 gr Ricotta (italienischer Frischkäse, ersatzweise Speisequark), 50 gr Butter, 8 Eier, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:
Für den Teig Mehl mit einer Prise Salz auf das Backbrett geben, 2 EL Öl untermischen und mit soviel Wasser (etwa ¼ ltr) verkneten, dass ein glatter, geschmeidiger Teig entsteht. Etwa 10 Min. kräftig durchkneten. Teig in 12 gleichmässig grosse Stücke teilen, zu kleinen Kugeln formen und auf ein mit Mehl bestäubtes Tuch legen. Mit einem leicht angefeuchteten Tuch abdecken, etwa 1 Std. ruhen lassen. Für die Füllung Spinat putzen und waschen. Tropfnass in einen Topf geben, salzen und kurz aufkochen. Danach die Blätter gut abtropfen und abkühlen lassen, fest auspressen. Spinat fein hacken und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.
Das Brötchen klein schneiden und in etwa 100 ml Milch einweichen. 2 Eier verquirlen und 2 - 3 EL Parmesan einrühren. Mit dem leicht ausgedrückten Brötchen vermischen, Ricotta oder gut abgetropften Quark unterrühren; Spinat vorsichtig unterheben. Kräftig würzen. Eine der Teigkugeln auf bemehlter Fläche so dünn wie möglich ausrollen, danach mit den Händen vorsichtig in alle Richtungen noch dünner ausziehen (vergleichbar mit einem Strudelteig). Eine Springform (26 cm Durchmesser) ölen, die Teigplatte so hineinlegen, dass sie den Rand der Backform etwa 1 cm überlappt. Leicht mit Öl einstreichen. 5 weitere Teigportionen ebenso verarbeiten und nacheinander in die Form legen. Jede Schicht, ausser der letzten, mit Öl bestreichen. Vorbereitete Füllung auf dem Teig verteilen, glattstreichen und mit etwas Öl beträufeln. Mit einem Löffelrücken in gleichmässigen Abständen sechs Vertiefungen in die Füllung drücken. Jeweils ein Butterflöckchen hineingeben. 6 Eier nacheinander vorsichtig aufschlagen, in die Vertiefungen gleiten lassen, ohne dass der Dotter verletzt wird. Eier salzen und pfeffern, mit restlichem Käse bestreuen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die übrigen Teigportionen ausrollen, dünn ausziehen und ebenfalls nacheinander in die Form legen, dabei jeweils dünn mit Öl bestreichen, am Rand mit Butterstückchen belegen. Die überlappenden Teigränder nach innen aufrollen und andrücken. Teigoberfläche mit Öl einstreichen, damit der Dampf entweichen kann (dabei die Eier nicht verletzen!). In den vorgeheizten Backofen schieben und in etwa 75 Minuten goldbraun backen. Lauwarm oder abgekühlt servieren.
Etwas aufwendig ist sie schon, diese ungewöhnliche Spezialität aus Genua die früher hauptsächlich zur Osterzeit liebevoll fabriziert wurde. Nicht weniger als 33 Schichten knusprigen Teiges durften es damals sein - als Symbol für die 33 vollendeten Lebensjahre Jesu Christi. Heute lässt man sich die Torte auch dann schmecken, wenn sie etwas

weniger Mühe bereitet hat. Ein bequemer Trick, aber durchaus keine Sünde wäre es, wenn Sie der Einfachheit halber einmal auf tiefgekühlten Blätterteig zurückgreifen würden. In Italien recht beliebt ist die Variante, Ricotta und Gemüse nicht zu vermischen, sondern als getrennte Schichten aufzutragen.
Ganz wichtig: nicht direkt aus dem Kühlschrank heraus servieren - lauwarm schmeckt die Torte am allerbesten!

Copyright © 2003, by Josef Dirschl, www.osterseiten.de