

Torta Pasqualina - Herzhafter Osterkuchen aus Ligurien

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/himmlische-gerichte/himmlisches-gericht-torta-pasqualina-osterkuchen-aus-ligurien/

Zutaten für 4 Personen und einer Springform mit 26cm Durchmesser:

Zutaten für den Teig:

500 g Mehl + Mehl zum Ausrollen

2 EL Olivenöl + Öl zum Bestreichen

Salz

Für die Füllung:

- 1 kg Blattspinat
- 1-2 TL Majoran (frisch oder getrocknet)
- 1 trockenes Brötchen ohne Rinde
- 8 Eier
- 80 g frisch geriebener Parmesan
- etwa 100 ml Milch
- 500 g italienischer Ricotta (ersatzweise Speisequark)
- 50 g Butter
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit ca. 3 Stunden

Für den Teig 500g Mehl mit dem Salz auf ein Backbrett geben. 2 EL Öl untermischen und mit so viel Wasser (ca ¼ Liter) verkneten, dass ein glatter, geschmeidiger Teig entsteht. Etwa 10 Minuten kräftig durchkneten. Teig in 33 gleich große Stücke teilen, zu kleinen Kugeln formen und auf ein mit Mehl bestäubtes Tuch legen. Mit einem leicht angefeuchteten Tuch abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.

Für die Füllung den Spinat gut putzen und waschen. Tropfnass in einen Topf geben, salzen und kurz aufkochen. Danach die Blätter gut abtropfen, abkühlen lassen, fest auspressen, fein hacken und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Das Brötchen kleinschneiden und in etwa 100 ml Milch einweichen.

2 Eier verquirlen und 2-3 EL Parmesan einrühren. Mit dem leicht ausgedrückten Brötchen vermischen. Ricotta oder Quark untermischen, Spinat vorsichtig unterheben, kräftig würzen.

Eine Springform (26 cm Durchmesser) gut einölen. Eine Teigkugel nach der anderen nehmen, so dünn wie möglich ausrollen, wie einen Strudelteig ausziehen und in die Form legen, so dass der Rand der Form etwas überlappt. Jede Schicht ganz dünn mit Öl einstreichen. Außer die letzte Lage, auf die dann die Füllung kommt.

Die Füllung auf die Teigschichten geben, mit einem Löffelrücken 6 Vertiefungen drücken. Jeweils ein Flöckchen Butter hineingeben. 6 Eier nacheinander vorsichtig aufschlagen, je 1 Ei in eine Vertiefung gleiten lassen, ohne den Dotter zu verletzen. Eier salzen und pfeffern, mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

Backofen auf 200° C vorheizen.

Die übrigen Teigportionen ausrollen, dünn ausziehen und ebenfalls nacheinander in die Form legen, jeweils mit Öl bestreichen. Die restliche Butter in Flöckchen auf den Teig legen, die überstehenden Teigränder nach innen aufrollen und andrücken.

Die Teigoberfläche mit Öl einstreichen. Vorsichtig einige Löcher einstechen, damit der Dampf entweichen kann (dabei aber die Eier nicht verletzen).

In den vorgeheizten Backofen schieben und bei 180° ca. 75 Minuten goldbraun backen.

Lauwarm oder abgekühlt servieren.

Etwas aufwendig ist sie schon, diese ungewöhnliche Spezialität aus Genua, die hauptsächlich zur Osterzeit liebevoll fabriziert wird. Nicht weniger als 33 Schichten knusprigen Teiges dürfen es sein – als Symbol für die 33 Lebensjahre Jesu Christi, dessen Auferstehung wir an Ostern feiern. Aber sie schmeckt auch, wenn man sie mit etwas weniger Mühe bereitet. Ein bequemer Trick, aber durchaus keine Sünde ist es, wenn Sie der Einfachheit halber auf tiefgekühlten Blätterteig zurück greifen.

Rezept-Quelle: Himmlische Gerichte - Die Oster-Torta der Olper Franziskanerinnen