

Torta de amêndoas (Mandeltorte)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Pikant
Artischocke
Ricotta

4 sl Altbackenes Weißbrot
-- ohne Rinde
1 dl Milch
12 Artischockenherzen
-- in Öl eingelegt
4 Eier; (1)
5 Eier; (2)
100 g Parmesan; frisch gerieben
500 g Ricotta
;Salz
;Pfeffer
500 g Blätterteig
75 g Butter; flüssig
2 Majoranzweige; gehackt

* QUELLE

-- The best of Annabelle
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Den Teig auswallen und zwei Kreise vom Durchmesser der Springform ausstechen. Dabei an den großen Rand (4 bis 5 Zentimeter) des unteren Kreises denken.

Brot in der warmen Milch zehn Minuten quellen lassen.

Artischocken gut abtropfen lassen, dann in Scheiben schneiden. Eier (1) mit der Hälfte des Parmesans verrühren und unter das eingeweichte Brot mischen. Artischocken und Ricotta dazugeben und sorgfältig darunterheben, würzen.

Die Form mit dem größeren Teigkreis auslegen, den Rand formen. Boden und Rand mit flüssiger Butter bestreichen, die Ricottafüllung darauf verteilen. Mit einem Löffelrücken Mulden in die Füllung drücken, mit flüssiger Butter bestreichen und je ein aufgeschlagenes Ei (2) sorgfältig hineingleiten lassen. Mit dem restlichen Parmesan, Salz, Pfeffer und Majoran bestreuen. Den hochstehenden Rand über die Füllung legen, mit Wasser bepinseln und mit dem kleineren Teigkreis bedecken. Rand gut andrücken. Mit flüssigem Butter bestreichen, mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Die Torte auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens 50 bis 60 Minuten backen. Warm oder kalt servieren.

