

Torta Pasqualina

(Ligurien)

Zutaten für 20 cm Springform

350	g	Spinat, frisch	Stiele entfernen und den Spinat in kochendem Salzwasser blanchieren. Spinat gut abtropfen lassen, dann grob hacken und fest ausdrücken.
150	g	Ricotta	
1		Ei	
80	g	Parmesan od. Käseku- chenmischung	Ei, Ricotta, Käse und Spinat gut vermischen.
		Salz, Pfeffer a.d.M.	Spinatmasse abschmecken.
1		Blätterteig, rund	Boden der Springform mit Backpapier belegen. Den Blätterteig in die Form legen und am Rand hochziehen. Spinatmasse auf dem Teig gleichmässig verteilen und drei Vertiefungen für je ein Ei formen.
3		Eier	Vorsichtig in jede Vertiefung ein Ei hineingleiten lassen.
1		Ei	Ei mit einer Gabel zerklopfen.
1		Blätterteig, rund	Teig auf die Grösse der Springform zuschneiden und die Torte damit bedecken. Teigrand mit etwas zerklopftem Ei bestreichen. Den überstehenden Teig des Bodens über den Deckel legen und etwas andrücken. Teigdeckel mit dem Ei bestreichen. Mit einer Gabel den Deckel mehrfach einstechen. Torta auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens bei 200°C ca. 50 Minuten goldbraun backen. Lauwarm servieren.

Tipp

- 80g leicht gebratene Speckwürfeli zur Spinatmasse geben.
- Etwas Pecorino zu Käsemischung geben.
- Ziegen-Ricotta verwenden.

