

Rezept-Idee aus Italien



Pasqualina, ein Rezept mit Geschichte

Die **Torta Pasqualina** stammt aus Ligurien und geht auf das **16. Jahrhundert** zurück. Ursprünglich von **Benediktinermönchen** während der **Fastenzeit** zubereitet, symbolisiert sie mit ihren Zutaten **Fruchtbarkeit und Erneuerung**. Als **italienische Ostertorte** ist sie ein **idealer Genuss** für jedes Ostermenü. Ihre **Füllung** sorgt für einen **herzhaften Geschmack**, der perfekt zu den Feiertagen passt.

Der Name **Torta Pasqualina** setzt sich aus den Worten „Torta“ (italienisch für Kuchen oder Torte) und „Pasqualina“ (abgeleitet von „Pasqua“, dem italienischen Wort für Ostern) zusammen.

So wird's gemacht:

Den **Blattspinat** auftauen lassen und den **Parmesan** reiben. Den Spinat leicht ausdrücken, um überschüssiges Wasser zu entfernen, und dann zusammen mit **Ricotta**, einem **Ei**, **Muskat**, **Salz**, **Gemüsebrühe** und **Pfeffer** gut vermengen. Eine Springform einfetten und den **ersten Blätterteig** hineinlegen. Den Teig am Rand andrücken und überschüssigen Teig abschneiden, sodass der Rand etwa 3 cm hoch ist. Die vorbereitete **Füllung** gleichmäßig in die Form geben, mit einem Esslöffel **vier Mulden** in der Füllung formen und die **restlichen Eier** hineinschlagen. Die Füllung mit Parmesan bestreuen und den **zweiten Blätterteig** darauflegen, sodass die Form vollständig verschlossen ist. Den Rand gut andrücken, mit einer Gabel verschließen und die Teigdecke mit einer Nadel **mehrmals einstechen**. Aus den Teigresten kleine Blumen ausstechen und dekorativ auf die Teigdecke legen. Die Torte im vorgeheizten Ofen bei **180 °C Umluft für etwa 45 Minuten** backen. Nach dem Backen mindestens 30 Minuten abkühlen lassen, bevor sie serviert wird.

Sie brauchen:

Zutaten für 8 Portion

- 450 g Blattspinat (tiefgekühlt)
- 30 g Parmesan
- 250 g Ricotta
- 5 Eier
- 1 Msp Muskatnuss
- 1 TL Süßrahmbutter
- 480 g Blätterteigrolle
- 1,5 TL Salz
- 1 TL Gemüsebrühe
- 4 Prisen gemahlener schwarzer Pfeffer

🕒 2 Std 45 Minuten 🍳👤👤👤 mittel