



## Torta Pasqualina

Wir befinden uns immer noch mitten in der Osterzeit. Typisch für die Osterzeit ist in Italien unter anderem die Torta Pasqualina.

Eigentlich würde man für die Torte Pasqualina einen eigenen Teig zubereiten und hauchdünn ausrollen. Es sollten dreiunddreissig Schichten übereinander gelegt werden.

33 steht für die Lebensjahre von Jesus. Diese Variante hatte ich im letzten Jahr gemacht. Ihr könnt euch ja gut vorstellen, was das heisst, 33 Schichten hauchdünn ausrollen. Ob es wirklich 33 waren weiss ich nicht mehr, auf jeden Fall waren es wirklich einige.

Es gibt auch eine abgespeckte Variante für diesen leckeren Kuchen. Man verwendet einen gekauften Blätterteig. In diesem Jahr habe ich mich für diese Variante entschieden.

### Zutaten für 6 – 8 Personen

Springform 24/26 cm  
2 rund ausgewallte Blätterteigrollen  
500 Gramm Spinat  
1 Ei  
300 Gramm Ricotta  
30 Gramm geriebener Parmigiano Reggiano  
30 Gramm geriebener Pecorino Romano

Salz und Pfeffer nach Bedarf  
etwas geriebene Muskatnuss

4 Eier

### **Zubereitung**

Gleich mit der Füllung anfangen, damit diese gut erkalten kann. Der Spinat waschen. Mehrmals waschen und bei mittlerer Hitze zugedeckt kochen lassen. Der Spinat fällt in sich zusammen und das Wasser sollte etwas verdampfen. Abtropfen und auskühlen lassen. Danach den Spinat mit einem Messer etwas zerschneiden.

Den Spinat in eine Schüssel geben. Ricottakäse, Ei und die beiden Käsesorten beifügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Alles gut vermischen.

Blätterteig auspacken und leicht ausrollen. Der Teig sollte grösser als die Form sein. Eine Springform mit Backtrennspray oder Butter einfetten. Teig in die vorbereitete Form legen. Mit einer Gabel den Teig einstechen. Die Füllung darauf verteilen. Mit einem Löffel 4 Vertiefungen in die Füllung machen. In jede Vertiefung ein Ei aufschlagen mit Salz und Pfeffer etwas würzen.



Mit der zweiten Blätterteigrolle das Ganze zudecken und die Ränder möglichst gut verschliessen. Mit dem überschüssigen Teig nach Lust dekorieren. Eigelb und etwas Milch verquirlen und die Oberfläche damit bestreichen.

### **Backen**

Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Torta Pasqualina einschieben und während ca. 50 Minuten backen lassen. Auskühlen lassen und servieren.

Diese Torte lässt sich gut vorbereiten.

In Italien gehen sehr viele Leute an Ostermontag picknicken. Vielfach wird auch eine Torta Pasqualina in den Picknickkorb gepackt.

Kann aber nicht nur zu Ostern gebacken werden. Passt das ganze Jahr hindurch. Wenn man gerade keinen frischen Spinat zur Hand hat, nimmt man gefrorenen.



