

Torta Pasqualina (Italienische Oster-Spinattorte)

Typisch Italienisches Ostergebäck mit Spinat und Eiern für ein würziges Aroma.

etwa 12 Stück



aufwändig



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Teig:

500 g Weizenmehl Type 405 oder 550

½ TL Salz

6 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

250 ml Wasser

Füllung:

1 kg Blattspinat

2 Knoblauchzehen

30 g Butter

1 Bund Kerbel

500 g Ricotta (ital. Frischkäse)

50 g geriebener Parmesan

2 EL Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

Außerdem:

etwa 100 ml Speiseöl, z. B. Olivenöl

6 Eier (Größe M)

25 g geriebener Parmesan

1 Teig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 5 Min. zu einem glatten, elastischen Teig kneten. Den Teig auf der Arbeitsfläche noch einmal gut durchkneten, in 12 gleich große Portionen teilen, zu Kugeln formen und mit einem feuchten Tuch bedeckt etwa 1 Std. ruhen lassen.

2 Füllung zubereiten:

Blattspinat verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Butter in einem großen Topf oder einer großen Pfanne zerlassen. Knoblauch kurz anbraten, dann den Spinat hinzufügen und zusammenfallen lassen. Spinat auf einem Sieb sehr gut abtropfen lassen. Kerbel waschen und fein hacken. Spinat mit Kerbel, Ricotta, Parmesan, Gustin und Finesse vermischen. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken.

3 Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

- 4 6 Teigkugeln auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu sehr dünnen Fladen (Ø etwa 26 cm) ausrollen (gegebenenfalls mit den Händen etwas ausziehen). 5 davon dünn mit Öl bepinseln und übereinander in die Springform legen. Den sechsten Fladen auflegen. Die übrigen Teigstücke ebenfalls ausrollen, jeden Fladen mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Öl bepinseln, stapeln und Teigstapel beiseitelegen.
- 5 Die Füllung in der Form verstreichen. Mit einem Löffel 6 Mulden in die Füllung drücken und in jede Mulde ein rohes, aufgeschlagenes Ei gleiten lassen (Abb. 1). Alles mit Parmesan bestreuen und den vorbereiteten Teigstapel auflegen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.



Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 90 Min.

Spinattorte auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen, dann die Springform entfernen. Die Torte entweder warm oder kalt servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch 1 kg tiefgekühlten Blattspinat verwenden.