

Fiadone (Käsekuchen aus Korsika)

Kategorien: Kuchen, Pikant, Land, Korsika

Zutaten für: 12 Personen

500	Gramm	Brocciu oder Ricotta
200	Gramm	Zucker
1/2		Zitrone nur Ausgeriebene Schale
1/2		Zitrone Saft und Ausgeriebene Schal
4	Essl.	Grappa Weintrester- Branntwein
6		Eier
20	Gramm	Butter
10	Gramm	Mehl PFEFFERMINZSAUCE
1/2	Ltr.	Milch
1	Bund	Pfefferminze frisch
5		Eigelb
150	Gramm	Zucker

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 60 Minuten

Brocciu: le roi des rois des fromages de la Corse , ein milder Frischkäse aus Schafs - und manchmal Ziegenmilch, eine Art Quark, ähnlich dem Ricotta, doch unverkennbar in seinem Geschmack. Seine Verwendung in der korsischen Küche ist unbegrenzt: gesalzen (als Füllung von Crepes oder Cannelloni), gezuckert für kleine Krapfen, oder eben für den Käsekuchen, den fiadone.

Kuchen: Den Brocciu mit einem Holzlöffel zerdrücken, den Zucker, geriebene Zitronenschale, den Zitronensaft sowie den Grappa dazugeben und nacheinander die Eier unterrühren. Die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Mehl bestäubte Kuchenform geben und im auf 180 oC vorgeheizten Ofen 35 Minuten backen. Die Oberfläche vom Kuchen soll goldgelb-bräunlich (Zentrum) bis braun (Rand) sein. Sauce: Die Milch aufkochen und - abseits vom Feuer - die Pfefferminze darin ziehen lassen.

Das Eigelb und den Zucker mit dem Schneebesen zu einer weißlichen Creme schlagen, die durch ein feines Sieb passierte Milch dazugeben und bei kleiner Hitze solange rühren, bis die Creme leicht dicklich wird und den Rücken des Holzlöffels fein überzieht. Den Topf sofort vom Feuer nehmen und die Sauce erkalten lassen. Der Fiadone schmeckt kalt serviert mit und ohne Pfefferminzsauce ausgezeichnet.

Der Fiadone kann im Kühlschrank bis zu einer Woche aufbewahrt werden