

Käsetarte Herzhafte - Torta di Ricotta E Provolone

Kategorien: Backen, Pikant, Käse, Kuchen

Zutaten für: 6-8 Personen

500	Gramm	Mehl
240	Gramm	Butter, in kleine Stücke geschnitten
2		groß. Eigelb
120	Gramm	Zucker
4	Essl.	Milch
		Butter und Mehl für die Form
240	Gramm	Ricotta (italienischer Frischkäse)
120	Gramm	Provolone (italienischer Filata-Käse), Frisch gerieben
90	Gramm	Parmaschinken, in feine Streifen geschnitten
2		groß. Eier

Anleitung:

Der Kontrast zwischen der Süße des Teigs und dem salzigen Käse macht diese Zubereitung aus Süditalien zu einem reizvollen Genuss - nicht nur als Vorspeise, sondern auch zum Brunch oder bei einem Picknick.

Aus dem Mehl, der Butter, dem Eigelb, dem Zucker und der Milch nach dem Grundrezept (Seite 182) einen Mürbteig herstellen - den Zucker zuvor mit dem Mehl vermengen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Teig in zwei etwas ungleiche Portionen teilen. Die größere ausrollen und damit eine gebutterte und gemehlte Pieform mit 23 cm Durchmesser und herausnehmbarem Boden auskleiden. Die beiden Käsesorten mit dem Parmaschinken und den ganzen Eiern vermischen, in die Form füllen und glatt streichen. Die kleinere Teigportion ausrollen und als Deckel über die Füllung breiten. Überstehende Ränder abschneiden und den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, sodass während des Backens der Dampf entweichen kann.

Die Tarte etwa 40 Minuten backen, bis sie schön gebräunt ist. Aus der Form nehmen, auf eine Platte gleiten lassen und warm oder raumtemperiert servieren.