

# Pastiera di Pentecoste - Pfingsttorte

Kategorien: Kuchen, Käse, Land, Italien, Saison

Zutaten für: 1 Kuchen(\*)

## TEIG FUER 2 KUCHENBOEDEN

---

500	Gramm	Mehl
200	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
3		Eier

## FUELLUNG

---

250	Gramm	Weizenkoerner
250	Gramm	Ricotta
250	Gramm	Zucker
4	klein.	Eier
2 1/2	Gramm	Zimtpulver
12	Gramm	Orangenbluetenwasser; (***)
75	Gramm	Orangeat; fein gewuerfelt

## Anleitung:

(\*) Zutaten fuer eine Tortenform von gut 20 cm Durchmesser, mit Rand von ca. 4 cm.

Vorbereitung: Weizenkoerner ueber Nacht einweichen, in frischem Wasser weich kochen und durch Passevite drehen, oder gekochte Weizenkoerner aus der Dose (\*\*) puerieren.

Butter und Zucker aufschwingen, bis schaumige Masse entsteht. Nach und nach Eier zugeben. Die Masse muss cremig werden. Nach und nach Mehl unterruehren. Teig in Klarsichtfolie eine Stunde lang im Kuehlschrank abstehen lassen.

Teig auf 2 mm auswallen, in Kuchenform einlegen. Teig an Raendern hochziehen und leicht ueberstehen lassen. Rest des Teiges zusammenstossen und bis zum Weiterverbrauch kuehlen. Teig mit Gabel sachte einstechen. Ausgelegte Form bis zum Weitergebrauch in Kuehlschrank stellen.

Backofen auf 210 Grad aufheizen.

Zucker mit Ricotta fuer Fuellung aufschlagen, Weizenkoernerpaste untermischen. Eier mit Gabel leicht schlagen, nach und nach unter Ricottamischung geben. Mit Aromen wuerzen. Feine Orangeatwuerfel zuletzt untermengen. Gesamte Mischung in Kuchenform geben und gleichmaessig verstreichen. Teigrest auf 2 mm auswallen, Streifen in der Breite von 1.5 cm schneiden. Streifen wie Gitter ueber Fuellung legen. Teig des Kuchenbodens auf Hoehe des Randes abschneiden. Rand leicht ueber die Enden der Gitterstreifen legen. Auf untere Rille des Backofens schieben und 30 bis 40 Minuten lang backen.

Ueber Nacht abkalteln lassen. Zimmerwarm essen.

(\*\*) Gekochter Weizen: Wer sich das langwierige Einweichen und Garen des Weizens ersparen will, kann ihn bereits gekocht, als Konserve kaufen. Allerdings sollte dabei einmal mehr auf die Herkunft und auf die Produktedeklaration geachtet werden. Der beste gekochte Weizen stammt, aus sueditalienischer Produktion und ist ein Weizen, der mit Wasser und Salz zu Brei verkocht wurde. Produkte mit Konservierungsmitteln sollte man meiden.

## Pastiera di Pentecoste - Pfingsttorte

(Fortsetzung)

(\*\*\*) Die Fachwelt nennt das Orangenblütenwasser 'fleur d'oranger'. Es faellt beim Destillieren des kostbareren Orangenöls an. Dieses wird nur aus den ursprünglichen 'Sevilla-Orangen', den Bitterorangen, gewonnen. Während die Öle vor allem in der Parfümerie verwendet werden, braucht man das recht kraftvolle Orangenblütenwasser besonders in der Patisserie und fuer hausgemachte Liköre. Orangenblütenwasser kaufen Sie in der Apotheke oder Drogerie. Es sollte im Dunkeln kühl aufbewahrt werden.