Torta Salata

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	35 Min.
Portionen	6
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

Zubereitung

600 g Zucchini

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Zucchini waschen, vierteln und das weiche Innere herausschneiden. Zucchinistangen schräg in 1 cm breite Stücke schneiden.

Olivenöl in der Bratpfanne erhitzen, Zucchini beifügen und bei starker Hitze unter Rühren anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auskühlen lassen. Saft abschütten.

2 Rollen Blätterteig, rund, ca. ø32 cm

200 ml Vollrahm

400 g Ricotta

4 Eier

1 Eigelb

2 EL Parmesan, gerieben

1 Prise Muskatnuss

Salz

Pfeffer

Rundes Kuchenblech mit einem Blätterteig auslegen, Teig überlappen lassen.

Ricotta, Rahm, Eier, Eigelb und Parmesan mischen, ausgekühlte Zucchini dazugeben. Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Masse auf dem Blätterteig verteilen und mit dem zweiten Blätterteig bedecken, die Ränder fest miteinander verdrücken.

Rundes Kuchenblech auf das Kuchenblech in den kalten Garraum stellen. Backen.

Profi-Backen Blätterteig 210 °C während 35 Min.

Tipps

Die Torta Salata lässt sich ausgekühlt besser schneiden.

Zubehör

Kuchenblech rund mit TopClean ø29 cm

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019