

«Torta di pane»

Zutaten: (für Springform von 24 cm Durchmesser)

300 g trockene Grittibenz-Resten oder altbackenes Brot
5 dl Milch
1 Vanille-Stängel, ausgekratztes Mark
80 g Zucker
2 Eier, Eiweiss und Eigelb getrennt
3 EL Schokoladepulver
½ Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
50 g Amaretti, zerbröseln
50 g Pinienkerne
3 EL Sultaninen, 1-2 Std. in Grappa eingelegt
wenig Grappa
1-2 Prisen Salz

Zubereitung:

Das Brot klein schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch mit dem ausgekratzten Vanille-Mark und dem Schokoladepulver kurz erhitzen und die heisse Milch über das Brot giessen. Gut mischen und 1-2 Std. zugedeckt stehen lassen. Die Brotmasse mit einer Gabel ganz fein zerdrücken oder kurz mit dem Stabmixer pürieren. Das Eigelb mit dem Zucker und einer Prise Salz so lange schaumig rühren, bis die Masse ganz hell ist. Dann die Ei-Zucker-Masse zum eingeweichten Brot geben, den Zitronensaft, die abgeriebene Zitronenschale, die Pinienkerne die in Grappa eingelegten Sultaninen und die zerbröselten Amaretti dazu geben und alles gut vermengen. Das Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen und darunter ziehen. Die Springform mit Butter ausstreichen und mit einem Backpapier auslegen. Die Tortenmasse in die Springform füllen und bei ca. 180 Grad für etwa 50 Min. in den Ofen schieben.

Die «Torta di pane» vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.
