KÜRBISTORTE MIT GORGONZOLA UND SAMEN- UND KERNEMISCHUNG

Chef: Gianluca Galliera

Menù-Zutaten

100 g Grancrema di Gorgonzola D.O.P. (Grancrema mit Gorgonzola g.U.) - KF1X
250 g Crema di zucca (Kürbiscreme) - EC0K
n.B. Semi di girasole decorticati (Ungeschälte Sonnenblumenkerne) - RJ0
n.B. Semi di lino (Leinsamen) - R70
n.B. Semi di sesamo (Sesamsamen) - R00
n.B. Semi di zucca decorticati (Ungeschälte Kürbiskerne) - RB0

Zutaten

1 Portion Portion Ricottafarce
400 g Blätterteig
50 g geriebener Parmesan
5 g Salz
100 g Paniermehl
2 Eier (oder 100 g pasteurisiertes Ei aus dem Karton: 50 g für die Füllung und 50 g zum Bestreichen)
1 g Rosmarin

Zubereitung

Eine Portion Ricottafarce in eine Schüssel geben und die Kürbiscreme, Salz, den geriebenen Parmesan, die „Grancrema“ mit Gorgonzola, ein ganzes Ei und den mit dem Messer gehackten Rosmarin dazugeben. Die Zutaten vermischen und die Masse mit Paniermehl eindicken. Den Boden einer Form mit dem Blätterteig auslegen. Die vorbereitete Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Die Torte mit einer Scheibe Blätterteig bedecken, die Ränder einschlagen und mit einer Gabel gut festdrücken. Die Oberfläche mit Eigelb bestreichen und mit der Kernemischung bestreuen. 30–35 Minuten lang bei 170–180 °C im Ofen backen.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)