

## WALDPILZTORTE MIT PROVOLA-KÄSE UND KERNEN



### Menù-Zutaten

100 g. Èboscomix - GT1  
q.b. Semi di girasole decorticati (Geschälte Sonnenblumenkerne) - RJ0  
q.b. Semi di lino (Leinsamen) - R70  
q.b. Semi di sesamo (Sesamsamen) - R00

### Zutaten

100 g Queso provola ahumado en cubitos  
300 g Blätterteig  
1 Portion Ricottafarce  
100 g Speck  
1 Eigelb zum Bestreichen

Chef: Gianluca Galliera

### Zubereitung

Eine Portion Ricottafarce in eine Schüssel geben und die gut abgetropfte Pilzmischung „Èboscomix“ dazugeben. Die Zutaten vermischen. Den Boden einer Form mit dem Blätterteig auslegen. Mit den Speckscheiben und dem Provolakäse belegen. Anschließend die Pilzfüllung gleichmäßig darauf verteilen. Den Rand nach innen einschlagen, mit Ei bestreichen und mit einer Blätterteigscheibe abdecken. Mit Eigelb bestreichen und mit der Samen-Kerne-Mischung bestreuen. 30-35 Minuten lang bei 170-180 °C im Ofen backen.