



# Torta Pasqualina - Ligurische Ostertorte

## in vereinfachter Form mit Filo-Teig

Den Spinat auftauen lassen und etwas hacken, mit Salz, Pfeffer und dem Majoran würzen. Das Brötchen in der Milch einweichen, den Ricotta bzw. Quark abtropfen lassen.

3 EL von dem geriebenen Parmesan mit zwei verquirlten Eiern vermischen und zu dem Brötchen dazugeben. Dann den Ricotta, wegen des Fettgehaltes nehme ich persönlich halb Ricotta und halb Magerquark oder Hüttenkäse, schmeckt auch und ist nicht so kalorienhaltig, dazugeben, verrühren und den Spinat unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Eine Springform etwas einölen, ein Blatt Filoteig so einlegen, dass der Boden bedeckt ist und der Teig etwas über den Rand der Form hängt. Da der Filoteig sehr dünn ist, muss man hier mit etwas Feingefühl arbeiten. Die Teigplatte mit etwas Öl einölen und die nächste Teigplatte daraufgeben. Dies so oft wiederholen, bis die Hälfte des Teiges aufgebraucht ist. Ich nehme 7 Blätter, wenn man gerne etwas mehr Teig hat, kann man aber auch noch ein bis 2 Blätter mehr nehmen.

Nun die Spinat-Ricotta-Füllung auf dem Teig verstreichen und mit einem Löffelrücken 6 Mulden hineindrücken, in diese vorsichtig, damit der Dotter nicht verletzt wird, die aufgeschlagenen Eier gleiten lassen. Die Eier salzen und pfeffern und den restlichen Parmesan darüber streuen.

Nun die restlichen Teigplatten nach und nach darübergerben und jeweils mit etwas Öl bestreichen. Die überhängenden Teigplatten nach innen einrollen, etwas festdrücken und den Rand mit etwas Öl bestreichen.

Nun den Teigboden noch einige Male mit einem Schaschlikspieß einstechen, damit die Luft entweichen kann, aber vorsichtig, damit die Eidotter nicht verletzt werden und auslaufen. Die Backform in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 75 Min bei 200 °C Ober-/Unterhitze backen.

Die Torte wird lauwarm oder auch abgekühlt serviert und ist ein typisches Osteressen. Allerdings wird der Teig in Italien selbst gemacht. Filoteig ist aber ein guter Ersatz und macht nicht so viel Arbeit.



### Zutaten für 6 Portionen:

<b>14 Blatt</b>	Filoteig, rund
<b>700 g</b>	Blattspinat, TK
<b>1 TL</b>	Majoran
<b>1</b>	Brötchen, trocken
<b>80 g</b>	Parmesan
<b>100 ml</b>	Milch
<b>500 g</b>	Ricotta
<b>8</b>	Ei(er)
	Salz und Pfeffer
	Muskat
	Oliveöl

### Rezept von: saturnia

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 40 Minuten
<b>Koch-/Backzeit</b>	ca. 1 Stunde 15 Minuten
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 1 Stunde 55 Minuten
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	einfach

