

Linientorte („Crostata di Lenticchia alla Ricotta“)

250 g braune Linsen *	350 g Ricotta	<u>Mürbeteig:</u>
400 ml Milch	½ Päckchen Vanillezucker	200 g Mehl
75 g Zitronatwürfel	200 g Zucker	50 g Zucker
geriebene Zitronenschale	20 g Butter	100 g weiche Butter
1 Ampulle Orangenblütenwasser oder	Eier / Eigelb	Ei
1-2 Eßl. Orangenlikör	1 Zimtstange (es kann aber Zimtpulver gemeint sein!)	etwas Wasser
* geht auch m. feinen grünen, z.B. Alb-Linsen		1 Prise Salz

- Linsen in der Milch ca. 1 Std. einweichen.
- Währenddessen glatten Mürbeteig kneten + kühl stellen.
- Linsen in Milch kochen, Butter dazugeben + so lange köcheln, bis daraus eine Creme wird (ca. ½ Std.) *
 * das hat bei mir länger gedauert, und eine Creme wurde es auch nicht
- Creme in einer Schüssel erkalten lassen, dann Ricotta, Zucker, Eier, Eigelb, Vanillezucker, abgeriebene Zitronenschale, Zimtstange *, Orangenblütenwasser (oder –likör) und Zitronat unterrühren
 * ich habe Pulver genommen
- gefettete Springform (26 cm Durchmesser) mit Mürbeteig auslegen, die Creme aus Ricotta und Linsen hineingießen.
- Etwa 60 min. lang bei mäßiger Temperatur (ca. 150 Grad) im Ofen backen *
 * hat bei mir deutlich länger gedauert

Der Linse-Mürbeteigkuchen wird im „Granaro del Monte“ in Norcia (Umbrien) zubereitet.

Die Verwendung von Hülsenfrüchten für eine Süßspeise geht auf mittelalterliche und antike Rezepturen zurück.

Empfohlen von Monika Höring, Quelle: Pia de Simony, Köstliches Italien, Südwest-Verlag, 1995

Slow Food

- ist eine weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten, die es sicher zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten.
- fördert eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt.
- bringt Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und macht so den Ernährungsmarkt transparent.