



Bäckerei Konditorei  
SCHNELL

# Rezept der Woche

Dies ist wieder ein Rezept aus dem Rezeptbuch „Köstlichkeiten mit Brot“ der berühmten Fachschule Richemont in Luzern. Die Torta di pane ist eine typische Schweizer Spezialität und hat ihren Ursprung im Tessin. Natürlich gibt es, wie für alle Rezepte, verschiedene Zubereitungsarten. Dies ist eine davon.



Von Konditormeister  
Wolfgang Müller

## Torta di pane (Brottorte)

### Zutaten für 1 Torte

200 g Weißbrot oder  
Ruchbrot ohne  
Kruste  
  
500 g Milch  
100 g Amaretti (ital.  
Mandelgebäck)  
70 g Orangeat  
100 g Sultaninen  
60 g Grappa  
35 g Kakaopulver  
20 g Vanillezucker  
80 g Zucker  
Zitronenschale  
Muskat  
3 Stk. Eier  
40 g Pinienkerne

- Brot, Milch und Amaretti über Nacht einweichen, am nächsten Tag gut verrühren.
- Orangeat, (Backfrüchte) Sultaninen und Grappa mischen, zugedeckt über Nacht stehen lassen.
- Am zweiten Tag alle Zutaten (außer Pinienkerne) gut mischen
- Die Form (Ø 24 cm) mit Butter ausstreichen, Masse in die Form einfüllen und mit den Pinienkernen bestreuen
- Auf ein Backblech mit einem Karton als Unterlage stellen.
- Ofen auf 190°C vorheizen, ca. 40 Minuten backen.



SCHNELL

*Ihr Bäcker und Konditor in Feldkirch*

Liechtensteinerstrasse 21, 6800 Feldkirch

Tel. 05522 73333 / Fax. 17 office@schnell.cc www.schnell.cc