



LaSelva®

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

Zitrus-Grieß-Kuchen

ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

- 1 Mark einer Vanilleschote
- 1 Zitrone (Saft und Abrieb)
- 1 kandierte Zitrone
- 185 ml Natives Olivenöl extra |
Olio extravergine d'oliva*
- 1 Glas LaSelva Zitronen Marmelade |
Marmellata di limoni*
- 115 g geriebene Mandeln
- 215 g Rohrzucker
- 3 Eier
- 200 g Grieß
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

*aus dem **LaSelva**-Sortiment

TORTA DI SEMOLINO AL LIMONE

ZUBEREITUNG

- Das Mark der Vanilleschote, Zitronenabrieb und -saft sowie Eier, Olivenöl, Rohrzucker und eine Prise Salz in eine Schüssel geben. Die Mischung zu einer cremigen Masse aufschlagen.
- Grieß, Backpulver und Mandeln mischen und die Eimasse unterziehen. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und glatt streichen.
- Im Ofen bei 160 Grad auf der unteren Schiene ca. 40 Minuten backen. Der Teig darf sich ruhig dunkelbraun färben.
- Nach dem Abkühlen den Kuchen horizontal aufschneiden und mit Zitronen Marmelade füllen.
- Die "Torta di semolino" mit Puderzucker bestäuben und kandierten Zitronenscheiben belegen.

TIPP: Dazu passt Schlagsahne oder Vanilleeis.