

Torta Russa di Verona

1 Packung Blätterteig (oder ca. 230 g selbstgemachten Blätterteig)
100 g weiche Butter (Zimmertemperatur)
130 g brauner Zucker
1 Prise Salz
1 Schuss Amaretto Likör
abgeriebene Schale einer 1/2 Bio-Zitrone
3 Eier
100 g fein Mandeln
100 g Amaretti Kekse
150 g Mehl (italienisches Typo 00 oder österreichisches W700)
100 ml Milch
7 g Backpulver
Tortenform (Durchmesser 20-22 cm)



Butter schmelzen und dann abkühlen lassen. (Außer sie ist ohnehin schon weich und auf Zimmertemperatur.)

Den Boden der Tortenform mit Backpapier auslegen und mit dem Blätterteig auskleiden.

Den Zucker mit einer Prise Salz, der Zitronenschale und den drei ganzen Eiern in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer zu einer schaumigen Masse aufschlagen. Die weiche Butter unterrühren.

Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen. (sollte kein italienisches Weizenmehl Typo 00 vorrätig sein, kann glattes Mehl W700 verwendet werden.)

Die Amaretti-Keks in ein Plastiksackerl füllen und mit einem Nudelwalker zu feinen Bröseln zerdrücken.

Nun die Keksbrösel, die geriebenen Mandeln, das Mehl, den Amaretto-Likör und die Milch nach und nach in die Eier-Zucker-Butter-Masse einrühren.

Die Mandelmasse in die Form füllen und den Blätterteig locker auf die Masse legen.

Bei 180 Grad Ober- Unterhitze auf mittlerer Schiene etwa 50 Minuten backen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.