

Rezept aus der ORF-Sendung „Natur im Garten“



Foto: Uschi Zezelitsch

Uschis Rezept: Torta di Marzapane zum Muttertag

Der Mandelbaum gehört zu den ältesten Kulturgewächsen. In China hat man Mandeln schon vor 3000 Jahren gegessen - und sie tauchen auch häufig in mittelalterlichen Rezepten auf.

Ich bin für meine Muttertagstorte extra in einen Mittelalter-Kochkurs gegangen und zeige Ihnen eine „Torta de Marzapane“, wie ich sie gelernt hab - nach Originalrezeptur.

Zubereitung

Zuerst werden die Mandeln blanchiert und geschält. Dann werden sie gehackt und zusammen mit Staubzucker so lange gestampft und gemörsert, bis eine Paste entsteht. Eigentlich haben wir hier Marzipan. Verfeinert wird mit Rosenblütenwasser und ich habe mir erlaubt, etwas gemahlene Zitronenschalen und Tonkabohne dazu zu geben.

Die Paste wird auf Esspapier bzw. Oblaten aufgestrichen, mit einer solchen bedeckt und dann - original im Holzofen - bei mir im Backrohr für ca. 15 Minuten überbacken.

Lauwarm serviert schmeckt sie am besten.

Ich dekoriere sie zur Feier des Tages auch noch mit essbaren Blüten und Mandeln auf Mandelmus und serviere sie mit Lavendelsekt.

Alles Liebe zum Muttertag!