

STEFANIA LETTINI

AMORE PER GUSTO



MEINE ITALIENISCHE **KÜCHE**

HEEL



Torta d'uva

ZUBEREITUNG

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb mit dem Zucker separat schaumig rühren.

Das Olivenöl, den Joghurt, das Mehl, das Salz und die Hefe mit der Eigelbmasse verrühren. Zum Schluss das geschlagene Eiweiß darunter heben und 30 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.

Dann die halbierten Trauben in den Teig drücken und bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) im vorgeheizten Backofen ca. 35–40 Min. backen.

Auf Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

BUONA TORTA D'UVA, BUONA PUGLIA!

ZUTATEN

Für 1 Kuchen in einer rechteckigen Backform

TEIG

3 Eier (Größe L)
 180 g Zucker
 60 ml Olivenöl extra vergine
 150 g Joghurt 3,5 % Fett
 300 g Mehl Typ 00 (Manitoba)
 1 Päckchen Trockenhefe
 400 g dunkle, kernlose Trauben
 1 Prise Salz
 Puderzucker, nach Belieben



MEINE ITALIENISCHE KÜCHE

Stefania Lettini ist Expertin für italienische Feinkost und stets auf der Suche nach neuen Genüssen. Mit außergewöhnlichen kulinarischen Entdeckungen bereichert sie als TV-Köchin regelmäßig das Fernsehen mit ihren authentisch italienischen Kreationen.

Auf ihren kulinarischen Reisen durch ihre Heimat hat sie Rezepte aus allen 20 Regionen Italiens gesammelt und stellt zahlreiche typische Lebensmittel aus den verschiedenen Landesteilen vor.

Dabei nimmt sie ihre Leser mit auf eine wunderbare Reise durch das Sehnsuchtsland Italien und präsentiert weit mehr als Kochbücher üblicherweise zu bieten haben. Ihre Texte gewähren kenntnisreiche Einblicke in die Kultur von Land und Leuten und viele Fakten rund um die Produkte, die Protagonisten ihrer Rezepte.

Die wunderschönen Fotos wecken sofort Fernweh und Urlaubsgefühle. Lassen Sie sich bis dahin von der sommerlichen Leichtigkeit Italiens einfangen und holen Sie la Dolce Vita auf den Teller.

AMORE PER GUSTO!



ISBN 978-3-96664-715-1



9 783966 647151

EUR (D) 35,-

www.heel-verlag.de