

Mein besonderes Familienrezept:

Torta di Pane (Originalrezept nach Elisa Taiana)

Eingereicht von: Ursula R. aus Erstfeld 6.6.2017

Mein Grossvater, ein gebürtiger Tessiner, hat Elisa aus Zürich geheiratet. Im Tessin, in Davesco Soragno oberhalb Lugano, haben sie gelebt und eine grosse Familie gegründet.

Ihr Sohn Giuglio, mein Vater, verbrachte jeweils seine Sommerferien mit uns bei seinen Eltern. Da mein Vater und wir alle die Torte di Pane von unserer Grossmutter so liebten, lernte meine Mutter nach Anleitung ihrer Schwiegermutter die Torte auch herzustellen und brachte die Köstlichkeit in den Kanton Uri.

Torta di Pane (Originalrezept meiner Grossmutter Elisa Taiana)

500 gr altbackenes Brot

1 Liter Milch

200 gr Zucker

2 Eier

1 Päckli Vanillezucker

1 Esslöffel Backpulver

1 Beutel kandierte Früchte

1 Tasse gehackte Baumnüsse

1 Beutel gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

1 Teelöffel Zimt

2 Esslöffel Kakao

3 Esslöffel Schoggipulver

1 Beutel Sultaninen

1 Gläschen Grappa

Das zerkleinerte Brot mit der heissen Milch, Zucker, Kakao, Schoggipulver einige Stunden einweichen. Zu einem Brei schlagen und die anderen Zutaten beifügen. Alles gut mischen. Springform oder Wähenblech gut ausbuttern, ev. mit Backpapier auskleiden und die Masse einfüllen. Ofen auf 220 Grad vorheizen, Kuchen unter der Mitte einschieben. Bei 200 Grad ca. 1 Std. backen. Torta di Pane nicht in der Form erkalten lassen. Möglichst nicht am gleichen Tag essen.