



Italienische Torta Formosa – ein Kuchen wie Schoko-Mousse #KulinarischUmDieWelt

Description

Bella Italia – für die meisten ist das ein Food-Paradies. Krosse Pizza, cremiges Risotto, selbstgemachte Pasta – in Italien kann man es sich richtig gutgehen lassen. Umso schöner, dass ich Euch im Rahmen unserer zweiten [kulinarischen Weltreise](#), die ich gerade mit ganz vielen lieben Blogger-Kollegen unternehme, in den Süden Europas mitnehmen darf. Juhu, wir sind wieder on tour! Zuletzt waren wir in der [Cuisine Violette](#) und haben uns von Jeanette mit [marokkanischen Pfannkuchen](#) verwöhnen lassen. Guckt unbedingt mal bei ihr vorbei! Nun dürft Ihr Euch vom Schokohimmel nach Italien entführen lassen. Was ich persönlich mit Italien verbinde? Urlaub! ?



Vor viiielen Jahren war ich mal auf einem kurzen Schüleraustausch in Trient (inklusive Ausflügen nach Verona und Venedig). Dort habe ich die göttliche, puddingartige „cioccolata calda“ kennen- und liebengelernt: heiße Schokolade zum Löffeln. Vorher musste ich beim kargen Frühstück meiner Gastfamilie (es gab Kekse und ein Getränk zum Frühstück – nichts für mich als Müsliesserin ?) aber erst lernen, dass „calda“ nicht kalt bedeutet. Ich wollte nämlich kalte Milch haben und habe mich gewundert, warum die dann warm vor mir stand ? . Dafür war dann das Abendessen umso üppiger. Pasta Bolognese als Vorspeise (im Schokohimmel mache ich das gern als Hauptgericht), Fleisch und ein riesiger Salat als Hauptgericht, etwas Süßes als Dessert. Und ungläubige/mitleidige Blicke der Italiener, als ich vom deutschen „Abendbrot“ (im wahrsten Sinne des Wortes) berichtete.

Ansonsten liebe ich italienisches Eis. Seit ich vor ein paar Jahren im Kalabrien-Urlaub die Eisspezialität Tartufo in dem Örtchen Pizzo gegessen habe, wollte ich eigentlich nirgendwo anders mehr Eis essen. Das habe ich zugegebenermaßen nicht ganz durchgehalten ? . Aber Tartufo und das dunkle Schoko-Eis, das es bei uns leider viel zu selten gibt, haben meine Eis-Maßstäbe gesetzt. Ich habe mich in Kalabrien aber nicht nur von Eis ernährt, sondern auch tolle Pasta und schlotziges Risotto gegessen.



himmlisches Tartufo in Pizzo



himmlisches Tartufo in Pizzo



dunkles Schokoeis

default watermark



dunkles Schokoeis

Zuletzt war ich in Südtirol, weil die Berge, das Wandern und ich eine ziemlich innige Liebesbeziehung haben. Da ist die Küche wieder ganz anderes gelagert, aber ebenfalls köstlich. Ich mochte besonders den herrlichen Speck sowie Spinat- und Käseknödel. Mmmh!!!

Da man nicht ständig in Italien sein kann (ich würde aber gern mal nach Rom und in die Emilia-Romagna), hole ich mir meinen täglichen Italien-Shot durch meine heißgeliebte Bialetti. Jeden Morgen mache ich mir mit der typischen Herdkanne einen Mokka ? .



zu einem kräftigen Kaffeeschluck besser passen als etwas Süßes? Eben. Deshalb habe ich sündhaft guten italienischen Schokoladenkuchen gebacken: Torta Formosa (zum Namen mehr).

Torta Formosa – italienischer Schokokuchen

Das Rezept habe ich aus „Divertimento in Cucina“*. Das Buch stelle ich Euch weiter unten vor, denn es trägt noch in ganz anderer Weise zum Urlaubsgefühl bei. Dazu später mehr. Soviel sei verraten: Es **Wohlkustfertig!**



Torta formosa: Gleich geht's ins Warme



Schokoladenkuchen aus Bella Italia



jetzt kommt nur noch Puderzucker auf dem
Schokokuchen
Schokokuchen
cremiger
Schokokuchen
wie Schoko-
e Mehl



Torta Formosa – ein Kuchen wie Schoko-Mousse

zartschmelzend
Recipe Type: Kuchen

italienischer
Schokohimmel

Schokoladenkuchen

... ein zartschmelzender, „moussiger“ italienischer Schokoladenkuchen

Ingredients

- 3 Eier
- 100 g dunkle Schokolade (meine : 73% Kakaogehalt)
- 1 EL Milch
- 75 g Butter
- 2 gestrichene EL gemahlene Haselnüsse (alternativ: Stärke)
- 2 gestrichene EL Zucker
- Puderzucker zum Bestäuben

Instructions

1. Zuerst die Eier trennen und die Springform am Boden mit Backpapier auslegen (oder einfetten und bemehlen). Den Backofen auf 170° Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Schokolade mit der Milch zusammen vorsichtig schmelzen, entweder im heißen Wasserbad oder (wie ich) in der Mikrowelle.
3. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, die Butter kräftig unterrühren (falls Ihr es im Wasserbad gemacht habt: Den Topf jetzt vom Herd nehmen!).
4. Dann die Eigelbe nach und nach unterrühren. Ganz zum Schluss rührt Ihr die gemahlene Haselnüsse und den Zucker unter. Ich habe das alles nur mit einem Schneebesen (ohne Mixer) gemacht.
5. Das Eiweiß steif schlagen und den Eischnee vorsichtig mit einem Teigschaber unter die Schokomasse heben.
6. Den fluffigen Schokoteig in die vorbereitete Springform füllen und ca. 20 Minuten im heißen Ofen backen.
7. Den Backofen abschalten und den Kuchen langsam darin abkühlen lassen. Dadurch wird er fantastisch saftig.
8. Den abgekühlten Kuchen aus der Springform befreien, mit Puderzucker bestäuben und genießen.

Serving size: 20 cm-Springform

Notes

Ihr könnt das Rezept verdoppeln und in einer 26 cm-Springform backen.[br][br]Statt der gemahlene Haselnüsse könnt Ihr auch Speisestärke verwenden.

Die Torta Formosa ist wahnsinnig cremig und schmilzt praktisch auf der Zunge. Wie Schokomousse in Kuchenform... für mich geschmacklich einer der besten Schokokuchen ever (ever, ever). Also, falls

Euer nächster Urlaub noch in weiter Ferne sein sollte: Mit diesem Kuchen holt Ihr Euch ein wenig italienisches Lebensgefühl auf die Zunge.

Am nächsten Dienstag führt uns die kulinarische Weltreise zu [Nadine von Live Love Bake](#). Welches Ziel sie wohl ansteuern wird? Lasst Euch überraschen! Und klickt Euch heute schon mal rüber zu ihr!

Wenn Ihr jetzt noch mehr Lust auf kulinarische Abenteuer habt, lege ich Euch den [mallorquinischen Mandelkuchen](#) ans Herz, den ich letztes Jahr für unsere erste Weltreise gebacken habe. Oder die [cremigen Oreo-Cheesecakes](#) von Amerikas Super-Hausfrau Martha Stewart.

Lasst es Euch schmecken!

Buchvorstellung „Divertimento in Cucina“*

Dieses Buch heißt übersetzt „Vergnügen in der Küche“ und ist in mehrfacher Hinsicht etwas Besonderes. Die Autorin Emanuela Notarbartolo di Sciara will Jung und Alt für das Kochen begeistern – und natürlich geht es dabei vorrangig um die italienische Küche. Ihr liegt besonders der Spaß an der Zubereitung am Herzen. Denn was man selbst gemacht hat, kann man ganz besonders genießen – wer würde da widersprechen?

Die (traditionellen) Alltagsrezepte sind leicht verständlich geschrieben und gut umsetzbar. Sie sind in die Kategorien Saucen / Brot / Suppen / Erster Gang / Zweiter Gang / Eierspeisen / Gemüsegerichte / Nachspeisen eingeteilt. Dabei „würzt“ die Autorin jedes Rezept mit netten Anekdoten, wie es dazu kam und welche Erinnerungen sie damit verbindet.

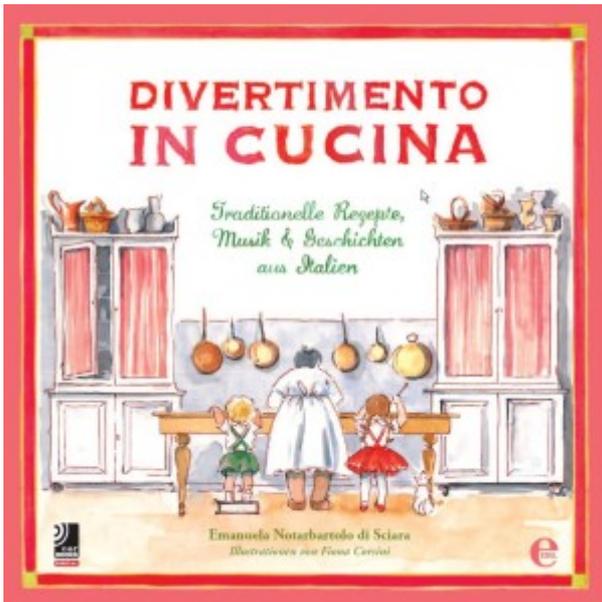
Warum heißt dieser sündhaft gute Schokokuchen hier also „Torta Formosa“? Als Jugendliche lernte die Autorin das Walzertanzen in Venedig. Im Anschluss an die Tanz-Bälle gab es immer ein üppiges Buffet, auf dem nie dieser spezielle Schokokuchen fehlen durfte. Den Namen „Formosa“ bekam der Kuchen, weil die Köchin eine recht üppige Figur hatte und deshalb den Spitznamen „la Formosa“ verpasst bekam. Also wurde ihr köstlicher Kuchen ebenso getauft. Formosa heißt „wohlgeformt, stämmig, üppig“ ? .

„Divertimento in Cucina“ ist richtig hübsch aufgemacht. Alle Rezepte sind sehr liebevoll von Fiona Corsini illustriert. Der Sprachstil ist locker und unterhaltsam. Das Format ist stabil und schön auffallend, nämlich quadratisch – ein Grund mehr, das Buch häufiger aus dem Kochbuch-Stapel zu ziehen ? .

Nun aber zum eigentlichen Highlight. Auf dem Lesezeichen des Buches findet Ihr einen Code, mit dem Ihr Euch online die passende musikalische Untermalung zum Kochen herunterladen könnt. Wie toll ist das denn?? Opern-Arien oder klassische italienische Melodien: Wenn beim Backen der Torta Formosa oder beim Kochen von Gemüsecremesuppe oder Spaghetti nach sizilianischer Art Verdi oder Vivaldi im Hintergrund läuft und dann keine Italien-Stimmung aufkommt, weiß ich auch nicht! Ich finde die Idee total klasse. Es macht „Divertimento in Cucina“ einzigartig im Bücherregal.

Das einzige Manko: Die Zeichnungen sind zwar reizend, aber deswegen gibt eben auch keine Fotos der Gerichte. Das würde nicht zum Charakter des Buches passen. Ich habe manchmal gern ein

„richtiges“ Bild vor Augen, aber das ist Geschmackssache. Italien-Fans und Kochbegeisterte werden „Divertimento in Cucina“ jedenfalls lieben.



Emanuela Notarbartolo di Sciara/Fiona Corsini: Divertimento in Cucina – Traditionelle Rezepte, Musik & Geschichten aus Italien, 200 Seiten, Hardcover mit Surbalinbezug inkl. MP3-Download-Code mit italienischer Opern-Musik, Format 23 x 23 cm, € 19,95, [Verlag: Edel](#)

* Der Verlag hat mir das Buch als Rezensionsexemplar zur Verfügung gestellt. Herzlichen Dank!

Category

1. Kuchen
2. Produkttests & Buchrezensionen
3. Schokolade

Tags

1. Haselnuss
2. Italien
3. Kuchen
4. Puderzucker
5. Schokolade
6. Schokoladenkuchen
7. Springform
8. Torta formosa

Date Created

27. Februar 2015

Author

schokohimmel