



Viollinisches Festtagsdessert



<<Lo Zuccotto>>

(= Toskanische Kuppeltorte)

Zutaten für 6-8 Personen: Für den Biskuitboden: 3 Eier, 120 g Rohrzucker, 90 g Mehl, 40 g Kartoffelstärke, 1 Vanilleschote, 1 Prise Salz

Für die Füllung: 400 g frischer Schafsr Ricotta, 250 g Schlagsahne, 2 EL Violaella fondente, 50 g Schokoladentropfen, 150 g Puderzucker, 1 Glas Zamzarato, $\frac{1}{2}$ Glas Fragolina

Bereiten Sie als Erstes den Biskuitboden zu (ein Tipp: Tun Sie dies am Tag zuvor, so sparen Sie Zeit und das Biskuit wird nicht zerbröckeln, wenn Sie es schneiden). Schlagen Sie in einer Schüssel den Zucker mit den Eiern, dem mit einem Messer aus der Schote geschabten Vanillemark und dem Salz mit dem Handrührgerät auf. Sobald das Ganze hell geworden ist und eine schaumige, luftige Konsistenz angenommen hat, fügen Sie das zusammen mit der Stärke durchgeseihte Mehl hinzu und heben es vorsichtig von unten nach oben unter die Eiercreme, damit sie nicht zusammenfällt. Dann den Teig in eine runde, gebutterte und bemehlte Backform mit einem Durchmesser von 22 cm füllen und im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 30 Minuten





backen. Machen Sie die „Zahnstocherprobe“, bevor Sie das Biskuit herausnehmen: Wenn Sie damit in die Mitte des Kuchens stechen, muss der Zahnstocher beim Herausziehen völlig trocken sein. Lassen Sie das Biskuit gut auskühlen; wenn Sie es erst am nächsten Tag verwenden, bewahren Sie es in unter einer Tortenhaut oder in etwas ähnlichem auf.

Bereiten Sie nun die Füllung zu: Den Ricotta durch ein Sieb in eine Schüssel streichen und mit dem Puderzucker vermengen. Die Sahne steif schlagen, zum Ricotta geben und umrühren, bis die Masse glatt und homogen ist. 1/3 davon in eine andere Schüssel geben und mit der Viallella vermischen, der restlichen Mischung die Schokoladentropfen hinzufügen. Wenden Sie sich nun wieder dem Biskuit zu, das wie gesagt vollständig ausgekühlt sein muss, und schneiden Sie es in 1 cm dicke Scheiben, mit denen Sie eine Zuccotto-Form (oder eine Glasschüssel von ca. 18 cm Durchmesser und 9 cm Höhe) auskleiden, wobei Sie die Scheiben so nahe wie möglich aneinander legen. Vermischen Sie die Fragolina mit dem Zanzarato und tränken Sie dann mit Hilfe eines Backpinsels die Biskuitscheiben in der Form mit der Flüssigkeit. Geben Sie nun die Sahne-Ricotta-Mischung hinein: zunächst den Teil der Füllung mit Schokoladentropfen, den Sie gut an den „Wänden“ andrücken





und in der Mitte eine Art Mulde formen, in die Sie den Teil mit Viallella geben. Die Creme mit der Klinge eines großen Messers glatt streichen. Den Zuccotto mit weiteren Biskuitscheiben versiegeln und auch diese mit Hilfe des Pinsels mit der Fragolina-Zanzerato-Mischung tränken. Drücken Sie mit den Handflächen etwas auf den „Deckel“, damit die Füllung schön kompakt ist; decken Sie die Biskuittorte mit Frischhaltefolie ab, stellen Sie ihn für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank und geben Sie ihn vor dem Servieren eine Stunde in die Tiefkühltruhe. Nehmen Sie dann die Frischhaltefolie ab, stürzen Sie den Zuccotto auf einen Teller, entfernen Sie die Form und... voilà, er ist bereit, serviert zu werden. Sollte etwas Biskuit übriggeblieben sein, können Sie es zerkrümeln und rund um den Zuccotto auf dem Teller streuen.



Der Zuccotto wurde im Florenz der Renaissance geboren, einer Zeit, in der die Medici-Familie der Mode zu folgen schien, während der heißen Sommermonate Kühles zu essen und zu trinken. Aus diesem Grund entstanden in der Stadt unzählige „ghiacciaie“ (= Eiskeller), in denen im Winter bei relativ niedrigen Temperaturen Eis und Schnee eingelagert wurden, um dann das ganze Jahr über Lebensmittel dort aufbewahren zu können. Es wird überliefert, dass der



Zuccotto vom dem berühmten Künstler und Architekten Bernardo Buontalenti erfunden wurde, der ihm zu Ehren Katharina de' Medici, Königin von Frankreich, den Namen "Elmo di Caterina" (= Helm der Katharina) gab.

Dieses Halbgefrorene hat die Form eines Helms (wer weiß... vielleicht wurde bei der Zubereitung des Originalrezepts tatsächlich ein Helm verwendet) und sein historisches Rezept sieht mit Alchermes-Sikör getränktes Biskuit, Ricotta, Zitronen- und Orangenschalen und zerstoßene Kakaobohnen vor. In den folgenden Jahrhunderten geriet seine Zubereitung in Vergessenheit, aber dank neuer Technologien (der Kühlschrank!) ist der Zuccotto vor 50-60 Jahren wieder in Mode gekommen und wurde in verschiedenen Versionen und mit den extravagantesten Füllungen „wiederbelebt“

Wir bei La Violla sind ein wenig traditionsverbunden und ein wenig „avantgardistisch“, doch immer darauf bedacht, in unseren Rezepten so viel wie möglich das zu verwenden, „was im Haus ist“. Und deshalb blieb uns keine andere Wahl, als einen schönen „viallinischen Zuccotto“ zu erfinden!

