



ALL'OPERA IN TRENTINO DAL 1870

TORTE SIMONA



ZUTATEN

300 g Dinkelmehl La Farrina
2 Eier
Ca. 350 ml Milch
Salz

ZUBEREITUNG

Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Eischnee schlagen.

Mehl, Eidotter und Milch in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren, den Eischnee unterheben. Der Teig soll schön glatt, aber nicht zu flüssig sein.

Den Teig in eine ausgefettete Kuchenform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 40 Minuten lang backen.

Den Kuchen auskühlen lassen und mit Marmelade, Honig oder Gemüse und Käse servieren.

