

<<Dolce di Santa Caterina>> (= Santa-Caterina-Kuchen)



Zutaten für 6 Personen:

- 100 g Mehl Typ 405
- 100 g Vollkornmehl
- 200 g durch ein Sieb gestrichener Ricotta
- 250 g Rohrzucker
- 3 Eier
- 50 g Rosinen
- 50 g (und ein paar Stückchen zum Garnieren) Bitterschokolade
- 2 EL Vin Santo
- 2 EL Olivenöl Extravergine
- 1 Teelöffel Backpulver

Weichen Sie die Rosinen in lauwarmem Wasser ein. Das Mehl, den Zucker, die Eier und den Ricotta in eine Schüssel geben und die Zutaten rasch mit einem Holzlöffel vermengen. Fügen Sie nun die abgetropften und trockengetupften Rosinen, die in kleine Stücke gehackte Schokolade, den Vin Santo und das Olivenöl hinzu und rühren Sie weiter. Zuletzt das Backpulver sorgfältig untermischen. Eine Backform von 20 cm Durchmesser einfetten und mit Mehl bestäuben, den Teig hineingeben und im auf 160° C vorgeheizten Ofen 1 Stunde lang backen. Wenn der Kuchen zu viel Farbe annimmt, nach einer halben Stunde mit Alufolie abdecken und gegebenenfalls die Temperatur des Backofens etwas reduzieren.

Servieren Sie ihn mit nicht zu dickflüssiger Konditorcreme (oder Zabaione oder Mascarpone), separat in einem Schlüsselchen oder darüber "gegossen", und einigen Schokoladenspänen dekoriert.