



Torta di polenta e funghi

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



1¼ lt	Gemüsebouillon	aufkochen
150 g	grober Mais (Bramata)	
100 g	Mittelfeiner Maisgriess	mischen, einrühren, auf kleinem Feuer unter häufigem Rühren ca. 45 Minuten köcheln lassen. Unterdessen den Boden einer 24-cm Springform mit Backtrennpapier belegen, mit Formenring fixieren
75 g	Gorgonzola, in Stücken	unter die feuchte Polenta rühren, diese in die Form füllen, glattstreichen, auskühlen lassen
Füllung		
2 EL	Margarine oder Butter	in einer Pfanne warm werden lassen
1	Zwiebel, fein gehackt	beigeben, andämpfen
1	Bund Petersilie, gehackt	
200 g	Champignons, in Scheiben	ev. Zerkleinern, alles ca. 5 Minuten dämpfen
20 g	Getrocknete Steinpilze, eingeweicht, abgetropft	
3	Esslöffel Halbrahm oder Kaffeerahm	beigeben
½ TL	Salz	
	Pfeffer aus der Mühle	würzen, 1-2 Minuten weiterköcheln, dann etwas auskühlen lassen. Formenring entfernen, Polenta auf ein gefettetes Backblech stürzen, Formenboden und Papierentfernen. Torte mit einem Faden in der Mitte quer durchschneiden. Tortendeckel abheben, Pilzmasse auf dem Tortenboden verteilen
200 g	Taleggio-Käse	In 1 cm dicke Scheiben schneiden, darauf verteilen, den Tortendeckel auflegen Oberfläche damit bestreichen
	etwas Margarine oder Butter, flüssig	
4-5	Esslöffel Parmesan, gerieben	darüberstreuen

Backen: ca. 20 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.