

# Torta di Pane mit Aprikosen

Dieses Rezept habe ich selbst «kreiert», weil die Brottorte von Agnese Zraggen im Tessin einen nachhaltigen Eindruck hinterlassen hat.



## Zutaten

Für viele Leute 😊

800 g altbackenes Weissbrot (Baguette)  
1.2 l Milch  
4 Eier  
200 g Zucker  
200 g gedörrte Aprikosen, in Grappa eingeweicht  
Ein «grosser Schuss» Grappa oder Amaretto  
50 g Gemahlene Mandeln  
250 g Amaretti, zerbröseln  
Abgeriebene Schale von 2 Zitronen  
Einige Tropfen Bittermandel-Aroma  
200 g Baumnusskerne, grob gehackt

ca. 1 kg Frische Aprikosen  
6 Essl. Aprikosenkonfitüre  
Amaretto oder Grappa nach Belieben

## Zubereitung

Aprikosen über Nacht in Grappa einlegen.

Das Brot in kleine Würfel schneiden, mit heisser Milch übergiessen und mindestens 4 Stunden ruhen lassen

Eier trennen Eiweiss steif schlagen, Eigelb mit Zucker schaumig rühren.

Alle übrigen Zutaten (ausser Baumnüsse) hinzufügen. Teig auf eine grosses, mit Backfolie belegtes Backblech geben und verstreichen. Gehackte Baumnüsse darüber streuen und etwas andrücken.

75 Minuten bei 180 Grad backen, nach der Hälfte der Backzeit die Temperatur auf 160 Grad reduzieren.

Kuchen nach dem Erkalten in spitze Dreiecke schneiden. Aprikosen und Konfitüre kurz aufkochen und Amaretto oder Grappa dazu geben. Es soll genügend Flüssigkeit entstehen, allenfalls etwas Wasser begeben.

Mit den Aprikosen und genügend Saft servieren. Nach Belieben etwas gehackte Baumnüsse darüber streuen und mit einem Zweig Zitronenmelisse dekorieren.

[Zum Blogbeitrag](#)