

## **Dolci:**

Gebäck und andere süße Sachen:

Die Italiener essen am Ende einer Mahlzeit nicht viel Süßes. Sie essen es viel lieber zum Nachmittagskaffee und noch viel lieber zum Frühstück an der Theke eines Cafés. Die besten Orte, um Eis und Konditorwaren zu kosten, sind die Gelaterie und die Pasticceria.

Hier ein kleiner Überblick über die besten Dolci, der Orte (wenn möglich) in den verschiedenen Regionen:

<b>Ort:</b>	<b>Region:</b>	<b>Beschreibung:</b>
Pavia	Lombardei	<b>Torta Paradiso</b> Dieser leichte Biskuitkuchen ist inzwischen in ganz Italien ein Klassiker.
	Pimont	<b>Panna Cotta</b> Gekochte Sahne, natur oder mit Fruchtmasse überzogen.
Rom	Latium	<b>Torta di Mele</b> Typisch römische Tarte mit Äpfeln und Honig.
Capri	Kampanien	<b>Torta Caprese</b> Dieser aus Capri stammende flaumweiche Kuchen aus Schokolade und Mandeln ist einfach nur köstlich.
Neapel	Kampanien	<b>Sfogliatella</b> Frischer Ricotta, Zimt, Vanille, Orangenschale, gelegentlich kandierte Früchte – die Sfogliatella hat die Form einer Muschel oder eines Hummerschwanzes (wird auch als aragostina bezeichnet) oder eines Halbmonds. Es gibt sie als Sfogliatella riccia (Blätterteig) oder als Sfogliatella frolla (Mürbeteig).
Neapel	Kampanien	<b>Babà</b> Er wird mit etwas Rum aromatisiert oder, in einer schlemmermäßigen Version, mit Zitronencreme und getränkt mit Limoncello.
	Sizilien	<b>Cassata</b> Die traditionelle Cassata wird mit Pan di Spagna (eine Art Biskuit) zubereitet. Der waagrecht in Scheiben geschnitten und mit Ricotta, kandierten Früchten und Schokolade dekoriert und nach Belieben mit einer Glasur überzogen wird.
	Sizilien	<b>Seadas</b> Sardisches frittiertes Blätterteiggebäck. Gefüllt mit Schafskäse und mit Honig überzogen.

Sizilien	Cannoli Die Cannoli sind kleine frittierte Teigrollen, gefüllt mit Ricotta, Schokolade oder Vanillecreme.
Sizilien	Pasta di Mandorla – Frutta Martorana Sizilianische Spezialitäten: Mandelgebäck und Früchte aus Marzipan.
Norditalien	Tiramisu Berühmter Kuchen mit Mascapone und Biskuits, die mit Marsala und Espresso getränkt sind. Er wird mit Kakaopulver bestreut serviert.
Südtalien	Budino Di Ricotta Pudding mit Ricotta in Kranzform

## **Kekse:**

Prato	Toskana	Biscotti Di Prato (Cantucci) Mandelkekse die man in ein Glas Vin Santo tunkt.
Siena	Toskana	Ricciarelli Die feinen Mandelkekse mit weichem Kern und Cavalucci, Kekse die mit Anis aromatisiert wurden.
	Aostatal	Tegole Ein Haselnusskeks. Die Form erinnert an die namensgebenden Dachziegel.
Genua	Lombardei	Canestrelli Butterkekse in Blütenform
	Sardinien	Pistoccus Sie sind weich und lang mit gerundeten Ecken Man isst sie gerne zum Kaffee.
	Sardinien	Amaretti Harte oder auch weiche Kekse mit Mandel- aroma. Diese Makronen findet man auf Sardinien, aber auch in ganz Italien wobei jede Region ihr eigenes Rezept hat.

Venetien

Buranei

Kleines Sandgebäck das man in einen Vin Santo oder einen Fragolino tunkt.

L'acqua in bocca funziona insieme, giusto?

Da läuft einem doch das Wasser im Mund zusammen, oder?

*Heinz-Uwe Teuscher 28.04.2022*