

Letitia Clark

La Vita è Dolce ★★★★★

**Cantuccini, Cannoli & Cassata –
 die Welt der italienischen Süßspeisen**

aus dem Englischen von Claudia Theiss-Passaro
 DK 2022 · 272 S. · 29.95 · 978-3-8310-4341-5

In diesem Buch hat die Autorin italienisch inspirierte Rezepte gesammelt, die alle eine Gemeinsamkeit haben, nämlich dass sie süß sind. Neben den bekannten Klassikern wie Tiramisu, Panacotta und Gelato finden sich hier zahlreiche andere Rezepte, in die

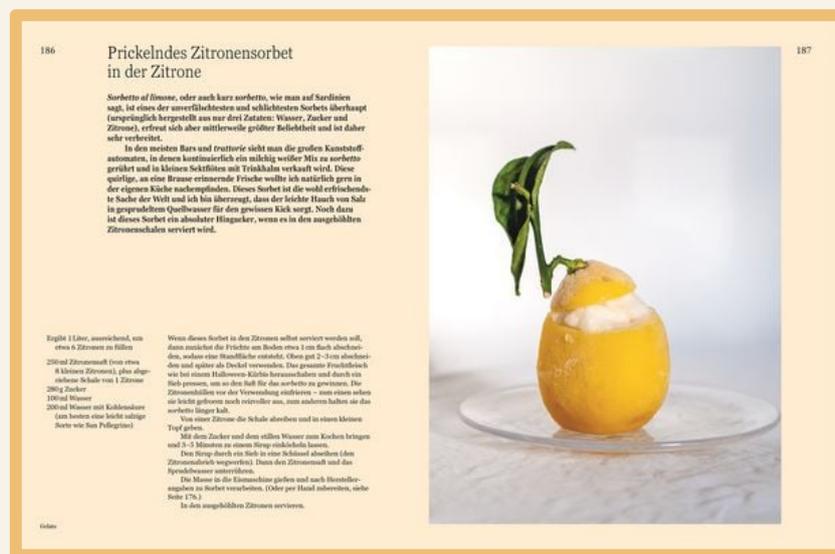
Kapitel für Kekse, Torten, Rührkuchen und Biskuit, Desserts zum Löffeln, Hefeteig und Frittiertes und schließlich Eis sortiert. Neben den Rezepten selbst beinhaltet das Buch eine Menge Fotos, sowie Tipps und Tricks zur Zubereitung dieser Auswahl der Rezepte und italienischer Speisen allgemein. Ich als relativ wählerische Person habe nichts gefunden, was ich auf keinen Fall probieren würde, bis auf einige ungewohnte Zutatenkombinationen, die leichten Argwohn in mir geweckt haben. Dazu später mehr.



Noch bevor man in dem Buch blättert und die riesige Auswahl der Rezepte sieht, fallen an allererster Stelle der wunderschöne und stabile Einband auf, sowie das relativ große Format. Auch die Seiten sind nicht eintönig weiß, sondern in angenehmen, warmen Pastellfarben gehalten und dazu reich illustriert. Weil das Buch ein Hardcover mit relativ vielen Seiten aus stabilem Papier ist, hatte ich am Anfang Probleme damit, es offen auf dem Tisch zu halten und musste die zwei Hälften mit Gläsern und Dosen stabilisieren, damit sie sich nicht sofort wieder schließen. Nachdem der Buchrücken sich aber an die

Position „gewöhnnt“ hat, bleibt das Buch jetzt da offen, wo man es aufschlägt – etwas, was bei einem weichen Umschlag unmöglich wäre.

Zwei Rezepte aus dem Buch habe ich zur Probe zubereitet. Das erste war aus der Kategorie „Das wird mir zweifelsfrei gefallen“, nämlich der Lemon Drizzle, ein ursprünglich britischer Zitronenkuchen mit Sirup, diesmal mit gemahlene Mandeln, Ricotta und Olivenöl. Ich werde den Kuchen nie mehr anders backen, denn das Rezept aus dem Buch war das beste, welches mir je untergekommen ist. Die angegebenen Zutaten und die Anleitung haben zu einem perfekten Kuchen geführt, der unglaublich gut schmeckt und in Rekordzeit aufgegessen wurde.



Das andere Rezept, das ich probiert hatte, war das Pfirsich-Sorbet mit Basilikum aus der Kategorie „Da bin ich mir jetzt nicht so sicher“. Die Kombination ist aber tatsächlich sehr angenehm, wenn auch ungewohnt. Erfolgreich würde ich meinen Versuch, Sorbet ohne eine Eismaschine herzustellen, trotzdem nicht nennen. Das Buch ist daran aber nicht schuld, sondern meine lockere Pi-mal-Daumen-Einstellung zum Kochen und Backen, die dazu geführt hat, dass das Sorbet sich kristallisiert hat – etwas, wovor mich die Anleitung im Buch explizit gewarnt hatte. Dennoch bin ich jetzt eher bereit, Kräuter wie Basilikum, Salbei und Rosmarin in Süßspeisen zu akzeptieren, und sehe den Nutzen einer Eismaschine ein.

Sehr positiv ist schließlich auch, dass obwohl manchmal solche Zutaten wie Kastanienmehl oder gegarte Weizenkörner benutzt und keine Alternativen genannt werden, diese Rezepte sehr selten sind. Der größte Teil des Buches lässt sich nach einem Einkauf im lokalen Supermarkt locker bestreiten. Und falls das zu wenig authentisch für den eigenen Geschmack ist, gibt es hinten im Buch einen Abschnitt zu Grundrezepten, wo man lernt, Früchte selbst zu marinieren, Lemon Curd zu kochen oder Mandeln zu blanchieren.

Nach dem Lob muss ich aber auch das größte Problem des Buchs nennen. Sobald man es aufschlägt, wird man wie durch Magie hungrig, und die Entscheidung, was man als Nächstes backen wird, fällt dank der unendlichen Fülle an Ideen und Rezepten nicht leicht. Daher kann ich nur eine klare Kaufempfehlung aussprechen.