

Rezept

Ricotta-Amaretto-Törtchen

Ein Rezept von Ricotta-Amaretto-Törtchen, am 09.06.2026

Zutaten

200 g Mehl	100 g kalte Butter
160 g Zucker	2 Eier (Größe M)
2 Pfirsiche (je 200 g)	20 Amarettini
250 g Ricotta	2 TL Vanillepuddingpulver
Saft von 1/2 Zitrone	2 cl Amaretto

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Mehl mit 80 g Butter in Flöckchen, 80 g Zucker und 1 Ei rasch zu einem Mürbeteig verkneten. In Folie wickeln und 30 Min. kühlen.
2. Die Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und in dünne Spalten schneiden. Die Amarettini grob zerbröseln. Den Ricotta mit übrigem Zucker, restlichem Ei, Vanillepuddingpulver, Zitronensaft und Amaretto verrühren.
3. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. 8 Tartelettförmchen (8-10 cm Ø, mit glattem 2 cm hohem Rand, antihafbeschichtet) mit restlicher Butter ausfetten. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 2 mm dick ausrollen. Förmchen damit auskleiden, den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Creme und die Pfirsiche einfüllen, Amarettini darüber bröseln. Im Ofen (Mitte) etwa 30 Min. backen. Lauwarm oder kalt essen.