

Rezept

Ricottatarte mit Zitrusaromen

Ein Rezept von Ricottatarte mit Zitrusaromen, am 27.04.2024

Zutaten

100 g Butter (+ Butter für die Form)	80 g Puderzucker
1 Ei	250 g Mehl
2 Eier (Größe M)	3 EL Zucker
500 g Ricotta	2 EL Orangenblütenwasser (Apotheke oder Reformhaus)
2 EL Orangeat	2 EL Zitronat

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 kleine Springform (Ø 24 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Für den Teig Butter mit Puderzucker, Ei, Mehl und – falls nötig – 2-3 EL eiskaltem Wasser mit den Fingern oder bei niedriger Stufe in der Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Gefettete Springform damit auskleiden. Teig in der Form zugedeckt im Tiefkühlfach aufbewahren.
2. Die Eier trennen, Eiweiße steif schlagen. Eigelbe mit Zucker mit dem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine auf hoher Stufe cremig schlagen, bis die Masse an Volumen zunimmt und heller wird. Ricotta und Orangenblütenwasser unterrühren. Eischnee, Orangeat und Zitronat unterziehen.
3. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit einer Gabel einstechen, damit er gleichmäßig backt. Die Ricottamischung auf dem Teig verstreichen. Tarte im heißen Ofen 10 Min. direkt auf dem Ofenboden backen, damit der Boden fest wird. Dann im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) 40-45 Min. backen, bis der Ricotta fest geworden ist und eine zartgelbe Farbe angenommen. Diese Tarte schmeckt auch lauwarm.