

Rezept

Ricottatorte mit Rosmarin und Honig

Ein Rezept von Ricottatorte mit Rosmarin und Honig, am 17.04.2024

Zutaten

2 Zweige Rosmarin	1/4 l Milch
100 g Akazienhonig	4 Blatt weiße Gelatine
250 g Ricotta	200 g Crème fraîche
150 g Pumpernickel	4-5 Johannisbeerrispen
Puderzucker zum Bestäuben	1 Zweig Rosmarin

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (20 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Für den Belag Rosmarin abbrausen und mit der Milch und dem Honig in einen Topf geben, langsam erhitzen und 10 Min. bei geringer Hitze leise köcheln lassen. Die Gelatine 5-10 Min. in kaltem Wasser einweichen.
2. Inzwischen den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Das Pumpernickel möglichst fein zerkrümeln und gleichmäßig auf dem Formboden verteilen.
3. Die Rosmarinmilch durch ein Sieb gießen, auffangen und wieder in den Topf füllen, nochmals erwärmen. Gelatine leicht ausdrücken und in der Milch auflösen. Rosmarinmilch in eine Schüssel umfüllen, im Kühlschrank 30 Min. abkühlen lassen.
4. Dann Ricotta und Crème fraîche mit den Quirlen des Handrührgeräts glatt verrühren, Rosmarinmilch unterrühren. Die Creme auf dem Pumpernickelboden verteilen. Den Kuchen für ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen und die Creme fest werden lassen.
5. Vor dem Servieren Johannisbeerrispen waschen, trocken tupfen und mit Puderzucker bestäuben. Rosmarin abbrausen, trocken tupfen und in kleine Zweigchen schneiden. Die Torte mit Johannisbeerrispen und Rosmarin dekorieren.