



Ein Rezept von www.chefkoch.de

Ricotta - Torte

Zutaten:

0 Für den Teig:
150 g Mehl
100 g Butter , weiche
85 g Zucker
30 g Kakaopulver , ungesüßtes
1 Ei(er) , verquirlt
0 Hülsenfrüchte , z. B. Linsen, zum Blindbacken
0 Für die Füllung:
3 Ei(er) , verquirlt
140 g Zucker
1 Orange(n) , unbehandelt, 1 geh. TL Abrieb davon
750 g Ricotta
1 EL Zitronensaft
1 EL Orangensaft

Zubereitung:

Für den Teig Butter und den Zucker mit einem Mixer schaumig rühren. Mehl und den Kakao mischen, dann zu der Butter - Zuckermasse geben und das Ei hinzufügen. Alles zu einem weichen Teig verarbeiten. Diesen in Folie einwickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, bis sich eine 24 - 26 cm große Springform damit auskleiden lässt. Dann Backpapier auf den Teig legen und dieses mit den Linsen beschweren. Nun den Teig ca. 20 Minuten blindbacken, dann Linsen und Backpapier entfernen und so ca. 5 Minuten weiter backen, um den Teig zu trocknen.

Für die Füllung die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Dann Orangenschale, Ricotta, Zitronen- und Orangensaft vermengen und auf dem Boden verteilen. Nun das Ganze für 35 - 45 Minuten in den Ofen geben und backen, bis der Kuchen oben fest und an manchen Stellen leicht gebräunt ist. Abkühlen lassen und dann in Stücke teilen.

Wir haben ihn lauwarm genossen, wer mag, kann ihn aber auch kalt essen. Dieser Kuchen ist eine echte Alternative zum gemütlichen Kaffeetrinken im Sommer. Man kann ihn auch als Dessert servieren.

Menge/Portionen: 8
Zubereitungszeit: 30 Min.
Verfasser: Lillija