

Italienische Rezepte

Crostata di ricotta (Toskana)

Anzahl: 1 Form(*)

Gattung: Backen, Italien, Kuchen, Quark

Mürbeteig

150 g Mehl	75 g Butter
3 Zucker	-o. Margarine
1/2 Zitrone	1 Eigelb
-abgeriebene Schale	

Füllung

250 g Ricotta	60 g Zucker
3 Eigelb	3 Eiweiß

(*) Für eine Springform von 24 cm Durchmesser

Mehl und Zucker in eine Schüssel geben. Butter oder Margarine in kleinen Stücken beifügen. Alles zwischen den Fingern schnell zu einer krümeligen Masse verreiben. Ei beigeben, den Teig schnell kneten, jedoch nur so lange, bis er zusammenhält. 30 Minuten kühl stellen.

Ricotta, Eigelb und Zucker verrühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und sorgfältig unter die Creme ziehen. Teig auswallen, Blech damit auslegen, einen Rand formen. Ricottafüllung darauf geben. Im 200 °C heißen Ofen 45 Minuten backen.