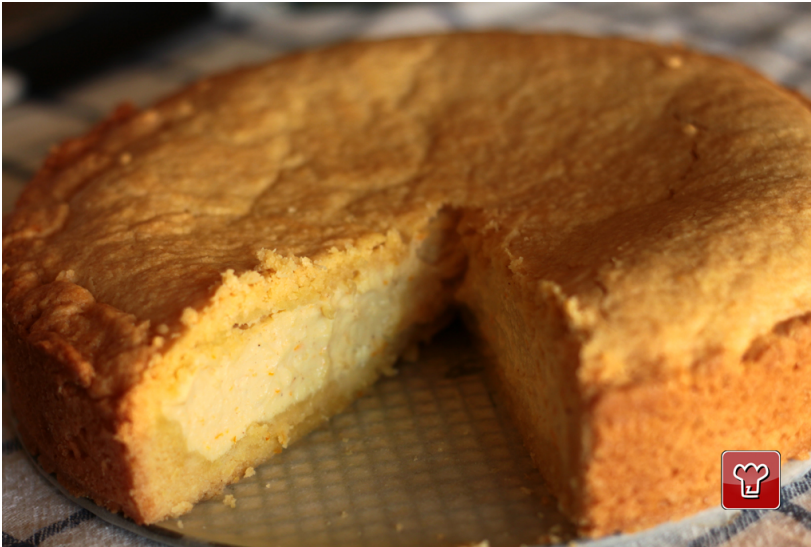


## Ricotta-torte (Desserts)



### Zubereitung

Bereiten Sie die süßen Mürbeteig nach unseren Grundrezept und belagern im Kühlschrank in Frischhaltefolie eingewickelt. Bereiten Sie die Füllung für die Torte durchs Kombinieren die Eier mit dem Zucker und schlagen mit einem Schneebesen gut. Dann fügen Sie die Vanille, Orangen- und Zitronenschale, Zimt und Ricotta-Käse. Schlagen Sie gut, bis Sie eine weiche cremige Mischung erhalten. In einer Springform, eine Basis von Teig ausrollen. Mit anderen Stücken der Teig die Ränder bilden, die sollte recht hoch sein. Gießen Sie in den Teigboden die cremige Käsemischung und schneiden Sie die Gebäck-Kanten, und ebnen sie mit der Füllung. Rollen Sie den restlichen Teig auf ein Blatt Backpapier aus. Mit diesem Blatt den Kuchen bedecken und das überschüssige abschneiden. Backen Sie für 40 Minuten bei 180°C; lassen Sie ihn nach dem Backen abkühlen.

### Tipps

Um Ihre Ricotta-Torte eine zusätzlich ästhetische Note zu geben, etwas Puderzucker darüber bestreuen; um einen Hauch von zusätzlichen Geschmack zu geben, fügen Sie einige Schokoladenstückchen oder Rosinen, Gewürzen wie Zimt, oder einige Aromen, wie Vanille, Orange oder Mandel zu dem Käse.

### Allgemeinwissen

Sie können die Torte mit einem festen Belag von Gebäck decken und sie eher zu eine Torte machen, wie wir es taten, oder klassisch kreuz-und-quer Streifen einen Kuchen zu machen, aber das Wichtigste ist, die Ränder relativ hoch zu machen, so dass die Füllung nicht schwappt. Darüber hinaus kleiden Sie die Kuchenform mit Backpapier aus, um den Kuchen einfach nach dem Backen herauszustellen.

### Informationen

**Zubereitung** 90 Minuten

**Gesamtzeit** 40 Minuten

**Dient X** Serviert 6 Personen

**Schwierigkeitsgrad** Einfach

## la terra di Puglia



### Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](https://shop.laterradipuglia.it)

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden  
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

### Zutaten

**Ricotta-käse** 500 Gramm

**Eier** 2 Einheiten

**Vanillin** 1 Tütchen

**Zucker** 300 Gramm

**Zitrone** 1 Gramm (Zitruschale)

**Orangen** 1 Einheit (Zitruschale)

**Zimt** (1 Teelöffel)

**Süßer mürbeteig** 500 Gramm