



TRAININGS SPECIAL 2.0

RICOTTA TARTE

ZUTATEN

400g	Mürbeteig
330g	Frischer Ricotta
2+2	Eier Eigelb
60g	Honig
3g	gemahlener Zimt
20g	Marsala
35g	Zucker extrafein
250g	Kandierte Zitronen für Baiser
70g	Eiweiß
35g	Zucker extrafein

ZUBEREITUNG

Den Tarteboden zuerst vorbereiten und blindbacken. Anschließend die Füllung wie folgt zubereiten.

Die Ofenfunktion Steamify + 160 °c wählen.

Ricotta, Eier und Eigelbe, Honig, Zimt, Marsala und Zucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren, dann die kandierten Zitronen hacken und untermischen.

Für das Baiser die Eiweiße schlagen, bis sich beim Durchziehen der Schneebesens deutliche Spuren zeigen, die nicht sofort wieder verlaufen. Dann den Zucker nach und nach langsam einrieseln lassen und Weiterschlagen, bis die Masse fest ist und stabile, steife Spitzen hält.

Mischung auf dem Teigboden verstreichen und in 15-20 Minuten goldbraun backen.

Vor dem Servieren abkühlen lassen und nach Belieben portionieren.