



## 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<br>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 kandierte 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.