

Zutaten

- Für den Mürbeteig:
- 100 g Butter
- 50 g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelbe
- 80 g Vanillezucker
- 500 g Ricotta
- Spritzer Zitronensaft
- Abrieb von 2 Zitronen
- 1 EL brauner Zucker

Dessert, Kuchen

Zitronen-Ricotta-Tarte

Entdecken Sie unser Rezept für eine köstliche Zitronen-Ricotta-Tarte. Jetzt nachkochen und verwöhnen Sie Ihre Gäste! Besuchen Sie Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Butter würfeln und mit Puderzucker, Eigelb und Salz verkneten.
2. Mehl dazugeben, zu einem glatten Teig kneten. Eine Tarteform (26 cm) mit weicher Butter fetten. Teig gleichmäßig bis zum Rand hoch in die Form drücken. Im Backofen bei 200 °C Ober-Unterhitze 10-15 Minuten blind (beschwert durch Backpapier und Bohnen) backen.
3. Alle Zutaten, bis auf braunen Zucker, glatt verrühren.
4. Ricotta-Masse in die Form geben. Im Backofen bei 180 °C Ober-Unterhitze ca. 30 Minuten backen. Vor dem Servieren mit braunem Zucker karamellisieren.