



www.suesse-weine.de

ZUTATEN

Für 4 Personen

Zitronen-Ricotta-Mandel-Kuchen

120 Gramm ungesalzene Butter, weich
200 Gramm Zucker
1 Vanilleschote
Schale von 2-3 Zitronen
4 Eier, getrennt
240 Gramm Mandelmehl
300 Gramm Ricotta
Mandelblättchen, zum Dekorieren
Puderzucker, zum Bestäuben

Ofen auf 160 Grad C° vorheizen. Seiten einer 20 cm runden Kuchenform mit Backpapier auslegen.

Butter, 150 Gramm Zucker, Vanillemark und Zitronenschale für 8-10 Minuten schlagen, bzw. so lange bis die Masse blass und cremig ist. Eigelbe nach und nach zugeben und rühren, dann Mandelmehl zufügen und weiter rühren. Ricotta in die Mandelmehl-Mischung unterheben.

Eiweiß so lange schlagen bis sich weiche Spitzen bilden. Nach und nach, unter Rühren den restlichen Zucker zugeben bis sich steife Spitzen bilden. Vorsichtig zuerst ein Drittel des geschlagenen Eiweiß in den Kuchenteig einarbeiten und dann nacheinander die beiden anderen Drittel.

Die Mischung in die vorbereitete Kuchenform geben, mit einem breiten flachen Messer die Oberfläche glätten und den Kuchen mit Mandelblättchen bestreuen. 40-45 Minuten backen bis der Kuchen gar ist. Vollständig in der Kuchenform auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Weinempfehlung

Verduzzo dolce

Moscato d'Asti

Nach: <http://cakeletsanddoilies.blogspot.de/2013/07/lemon-ricotta-and-almond-flourless-cake.html?m=1>