



Ricotta Tarte mit Orangeblütenwasser

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 55m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '55m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Der schicke italienische Teekuchen, köstlich, einfach und schnell gemacht.

Zutaten

- (Für eine 24 cm Springform)
- Für den Teig:
 - 250 g Mehl Typ 405, gesiebt
 - 100 g lauwarme Butter
 - 80 g Puderzucker
 - 1 Prise Salz
 - 1 Ei
 - 2 - 3 El kaltes Wasser
 - Etwas Butter zum Einfetten der Springform
- Für die Füllung:
 - 500 g Ricotta
 - 2 El Orangenblütenwasser aus der Apotheke oder Reformhaus
 - 2 Eier
 - 3 El Zucker
 - 2 El Orangeat
 - 2 El Zitronat

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Der Teig:

Schritt3

Das Mehl mit 2 - 3 El Wasser, dem Ei, der Butter, Puderzucker und einer Prise Salz von Hand oder mit einer Küchenmaschine, auf niedriger Stufe, gut verkneten.

Schritt4

Eine gefettete Springform damit gleichmäßig auskleiden, etwas mit einer Tischgabel einstechen, damit er gleichmäßig backt; 10 - 15 min. im Kühlschrank „ausruhen“ lassen.

Schritt5

Die Ricotta Füllung.

Schritt6

Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen.

Schritt7

Die Eigelbe mit dem Zucker intensiv mit dem Handmixer ca. 5 min. schaumig rühren, bis sich das Volumen vergrößert hat.

Schritt8

Ricotta, Zitronat und Orangeat sowie das Orangenblütenwasser dazu geben und das Eiweiß locker unterheben. Alles auf dem Boden geben, gleichmäßig verstreichen.

Schritt9

Der Backvorgang:

Schritt10

Den Backofen auf 160° C vorheizen und den Ricotta Tarte zunächst 10 min. direkt auf dem Ofenboden anbacken, damit der Boden fest wird. Für weitere 40 - 45 min. in der mittleren Schiene zu Ende backen bis der Ricotta eine zart gelbe Farbe angenommen hat.

Schritt11

Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen, auch lauwarm ein besonderer Genuss.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen **Tags:** köstlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ricotta-tarte-mit-orangebluetenwasser/>