



Erdbeer - Ricottatorte

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 1 Std., 25 Min. **Kochzeit:** 1 Std., 10 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 35 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 14 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 100 g Kek(s)e (Amaretti)
- 60 g Zwieback
- 175 g Butter
- 500 g Ricotta (ersatzweise 500 g abgetropfter Magerquark)
- 4 Ei(er)
- 160 g Zucker
- 1 Zitrone(n), abgeriebene Zitronenschale
- 4 EL Likör (Mandellikör)
- 60 g Mehl
- 750 g Erdbeeren
- Salz
- 250 ml Saft (roter Johannisbeer- oder Traubensaft)
- 1 Pck. Tortenguss, roter

NÄHRWERT

Calories: 334 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

90 g Amaretti und den Zwieback in 2 Portionen in einen großen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz fein zerstoßen. 75 g Butter zerlassen und mit den Bröseln gut mischen. Masse in eine gefettete Springform (Durchmesser 24 cm) drücken, dabei einen 1 cm hohen Rand formen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der untersten Schiene 10 Minuten vorbacken.

Inzwischen 100 g Butter zerlassen. Ricotta, Eigelb, 60 g Zucker, Zitronenschale und Mandellikör verrühren. Butter und Mehl unterrühren. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 80 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen bis der Zucker gelöst ist. Eischnee unter die Ricottamasse heben und in die Form füllen. Weitere 50 Minuten backen, dabei eventuell abdecken, wenn der Kuchen zu dunkel wird.

In der Form auf einem Gitter abkühlen lassen.

Erdbeeren putzen und halbieren. Auf den ausgekühlten Kuchen legen. Saft, 20 g Zucker und Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und über die Erdbeeren verteilen und fest werden lassen. 10 g Amaretti grob zerbröseln, auf den Kuchen streuen und servieren.