

Torta di Frutta di Bosco

Beeren-Ricotta Törtchen

1. Teig

Zutaten:

200 g Mehl
110 g Mandeln
50 g Puderzucker
140 g Butter
1-2 Eier leicht verquirlt



Zubereitung:

Mehl, Mandeln und Puderzucker in einer Schüssel mischen. Die Butter dazugeben und alles mit Fingerspitzen zu Streuseln verreiben. In die Mitte eine Mulde drücken, das Ei hineingeben und mit den Händen einen formbaren Teig kneten. Diesen zu einer Kugel formen.

Törtchenformen fetten, den Teig in gleich grosse Stücke teilen, zwischen 2 Backpapieren auf Förmchengrösse auswallen. Den Teig in die Förmchen geben, fest andrücken und den Rand glatt schneiden. Teigböden mit einer Gabel einstechen. 30 Minuten kühlen. Backofen auf 180° C vorheizen. Teigböden mit Backpapier und mit Hülsenfrüchten belegen bis zu 10 Minuten blind backen, anschliessend Papier und Hülsenfrüchte entfernen.

2. Füllung

Zutaten:

200 g Ricotta
2 Eier
160 g Zucker
1.5 dl Rahm
150 -
200 g Beeren
1 Br. Vanillezucker
Puderzucker

Zubereitung:

Ricotta, Vanillezucker, Eier, Zucker und Rahm glattrühren. Beeren abtropfen. Beeren und Creme auf die Formen verteilen.

25 – 30 Minuten backen bis die Füllung fast fest ist. Sie soll oben noch weich aber nicht flüssig sein. Etwas abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.