



Ricotta-Torte mit Aprikosenkonfitüre

Ergibt 12 Stück

Die italienische Variante des Cheesecakes zeichnet sich durch einen Belag von Konfitüre aus. Besonders empfehlenswert ist eine eher säuerliche Aprikosenkonfitüre mit wenig Zucker. Aber auch andere Konfitüren eignen sich als Belag, wie zum Beispiel Himbeer-, Erdbeer- oder Pfirsichkonfitüre.

100 g Butter
180 g trockene Guetzli, z. B. Vollkorn- oder Grahamguetzli, Petits-Beurres
3 Eigelb
100 g Zucker
250 g Ricotta
250 g Mascarpone
1 Teelöffel Vanillepaste
oder ½ Teelöffel Vanillepulver
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
2 Esslöffel Zitronensaft
1 Esslöffel Mehl
3 Eiweiss
1 Prise Salz
150 g Aprikosenkonfitüre

1 Den Backofen auf 200 Grad vorheizen, dabei anstelle des Gitterrosts ein grosses Ofenblech auf der untersten Rille einschleiben. Den Boden einer Springform von 24 cm Durchmesser mit Backpapier belegen und den Rand aufsetzen. Den Rand leicht bebuttern.

2 Die Butter in eine kleine Pfanne geben und bei kleiner Hitze schmelzen.

3 Guetzli in einen Plastiksack geben und mit einem Wallholz fein zerbröseln. Zur geschmolzenen Butter geben und gut untermischen. Die Mischung auf dem Boden der vorbereiteten Form verteilen und mit einem Spachtel sehr gut festdrücken. Die Form kühl stellen.

4 Die Eigelbe mit dem Zucker während 6 Minuten zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Ricotta, Mascarpone, Vanillepaste oder -pulver, Zitronenschale und -saft beifügen und das Mehl darüber sieben. Alles gut mischen.

5 Die Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Unter die Ricottacreme ziehen.

Die Creme auf dem Bröselboden verteilen.
 6 Die Ricottatorte im 180 Grad heissen Ofen auf das Blech stellen und 45–50 Minuten hellgelb backen. Herausnehmen und leicht abkühlen lassen.

7 Die Aprikosenkonfitüre auf die Ricottatorte geben und glatt streichen.

Die Torte bleibt 2–3 Tage frisch.

Pro Stück 7 g Eiweiss,
 19 g Fett, 34 g Kohlenhydrate;
 345 kKalorien oder 1444 kJoule

Purinarm