

# Ricotta-Torte



## Zutaten Mürbeteigboden:

**200 g Mehl**  
**100 g Zucker**  
**50 g Butter**  
**1 Ei**

Die Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten und kalt stellen. Anschließend ausrollen und eine gefettete Kuchenform damit auslegen.

## Zutaten Belag:

**400 g Ricotta**  
**200 g Zucker**  
**50 g Sultaninen**  
**50 g kandierte Früchte**  
**50 g geröstete Mandeln**  
**1 Ei**  
**1 Eigelb**  
**abgeriebene Schale einer 1/2 Zitrone**  
**ein Schuß Rum**

## Backzeit ca 40 min bei 175C Grad

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren und anschließend die anderen Zutaten untermengen. Die Ricottamasse in die Kuchenform mit dem Mürbeteig füllen und mit Mandelblättchen bestreuen. Aus dem restlichen Mürbeteig kann man mit dünnen Streifen ein Gitter formen. Dieses muss man dann allerdings mit einem verquirlten Ei bestreichen.