Torta Sbriciolata alla ricotta (Italiensk smuldrekake med ricotta)



Ingredienser

Mørdeig:
♥ 300 g hvetemel
♥ 100 g sukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 175 g smør
♥ 1 egg

Fyll:
♥ 500 g ricotta (se tips)
♥ 0,5 dl sukker
♥ 1 egg
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ revet skall av 1 appelsin

Pynt:
2 ss melis

Fremgangsmåte

Bland mel, sukker og bakepulver og ha dette i en food processor. Tilsett mykt smør og kjør sammen slik at smøret smuldrer seg fint i det tørre. Tilsett egget og kjør videre til deigen samler seg.

Ha ingrediensene til fyllet i en bolle. Pisk raskt sammen til en glatt krem.

Ha bakepapir i bunnen på en liten, rund form (20 cm i diameter). Ha 2/3 av deigen i formen og press den forsiktig utover bunnen av formen. Vær nøye på at deigen går helt inntil kanten av formen.

Hell i ricottafyllet.

Ta resten av deigen og smuldre den mellom fingrene over kaken.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 45 minutter. La kaken avkjøles i formen til den er helt kald (se tips). Løsne kaken fra formen og flytt den over på et kakefat.

Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Ricotta er en italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste, norske matbutikkene. 500 gram tilsvarer to slike bokser.

♥ Det er viktig at du lar kaken avkjøles i formen til den er helt kald. Den kan gjerne stå i kjøleskapet over natten. Da blir den fast i konsistensen og lett å ta ut av formen uten at den går i stykker.

♥ Etter at du har flyttet kaken over på et kakefat, bør du imidlertid la den stå i romtemperatur i ca. 30 minutter før servering fordi den smaker best når den er romtemperert.

♥ Kaken er super å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/torta-sbriciolata-alla-ricotta-italiensk-smuldrekake-med-ricotta