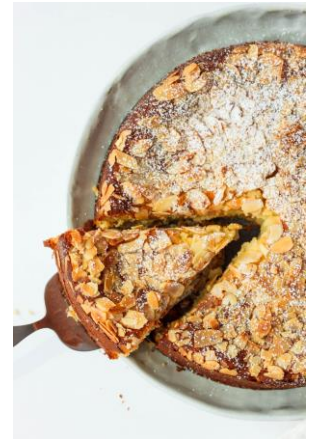


Ingrediënten

- 120 g zachte boter
- 170 g suiker
- 100 g bloedsuiker + wat extra voor de afwerking
- 2 zakjes vanillesuiker
- 4 eieren, gesplitst
- 120 g amandelmeel
- 120 g speltmeel (of tarwebloem)
- 300 g ricotta
- amandelschilfers



Recept

Verwarm oven voor op 170°C.

Meng boter, 170 g suiker en 1 zakje vanillesuiker en laat 5 minuten draaien in de keukenmachine. Voeg nu 1 voor 1 de eidooiers toe. Meng na elke eidooier totdat deze er goed onder gemengd is en voeg dan pas de volgende toe. Voeg het amandelmeel en speltmeel toe en meng. Neem de ricotta en meng er een zakje vanillesuiker onder. Voeg dit toe aan het mengsel.

Begin nu met het opkloppen van de eiwitten. Wanneer het bijna stijf is, voeg je de bloedsuiker toe. Wanneer de eiwitten stijf opgeklopt zijn, spatel je ze onder het mengsel. Meng met de spatel tot één geheel. Beboter en bebloem vervolgens de bakvorm (ik nam er eentje van 24 cm doorsnede) en giet het beslag in de vorm. Strijk de bovenkant wat plat en bestrooi royaal met de amandelschilfers. Zet de cake in de oven voor 45 minuten. Wanneer de cake erna nog nat is, zet je hem enkele minuutjes bij.

Laat volledig afkoelen, haal uit de vorm en werk af met poedersuiker.

Bron



MEET THE BLOGGER

Hi, ik ben Laurence! Welkom op As Cooked By Ginger, de foodblog waar gezond genieten centraal staat.



<https://ascookedbyginger.be/recepten/gebak/cake-taart/amandel-ricotta-taart/>

Info Martine Lycke

04/12/2023

In KitchenAid:

120 g patisserie boter

170 g suiker

1 zakje vanillesuiker

5 minuten mengen

Eieren splitsen

Klein kommetje: Eigeel en 1 voor 1 bij botermengsel doen

+ 120 g amandelmeel

+ 120 g gezeefde speltmeel

+ 300 g ricotta + 2 zakjes vanillesuiker

—

Mengkom: Eiwit - op kloppen

ent in 3x 100 g bloedsuiker toevoegen

Met spatel door boter-bloembeslag mengen

Vorm: 24 cm met bakpapier bekleden

Oven: 180°C – 50 minuten gedaan + erin laten afkoelen

- Binnenkant mocht nog meer en buitenkant was zeker genoeg ...

Oven ???

Poedersuiker er niet meer op gedaan, zit al 270 g suiker in !!

Fotos

