

Orangen-Ricotta-Tarte

Als Alternative zur [Pastiera Napoletana](#), die ja ein sensationelles Aroma von Orangen hat, kann ich euch diese Orangen-Ricotta Tarte empfehlen. Sie ist unkompliziert, ist recht schnell gemacht und im Aroma ebenfalls ein Traum. Die Deko mit den Pinienkernen gibt ihr den köstlichen Crunch



Du brauchst dafür:

Für den Mürbteig:

- 200 g Mehl
- 130 g Butter (kalt)
- 1 Prise Salz
- 60 g Staubzucker
- Eine Prise Zimt
- 1 Eigelb

Für die Fülle:

- 1 Bio-Orange
- 750 g Ricotta
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Fläschchen Rumaroma
- 70 g Zucker
- 20 g Mehl
- 20 g Speisestärke
- 3 Eier

Für die Deko:

- 80 g Pinienkerne
- etwas El Puderzucker
- Einige kleine Rosmarin-Zweige

Und so geht's:

- Butter in kleine Stücke schneiden
- Mehl, 1 Prise Salz, Staubzucker und Zimt miteinander vermischen
- Butter, Eigelb und 1-2 El kaltes Wasser dazugeben und zu einem glatten Teig kneten
- Den Teig flach drücken, in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen
- Parallel zum Ruhen die Orange heiß abwaschen, trocken reiben und Schale fein reiben

- Orangensaft auspressen
- Ricotta, Orangenschalen, Vanillezucker und Zucker zu einer cremigen Masse verquirlen
- Mehl und Speisestärke vermischen und in den Orangensaft unterrühren
- Eier schaumig schlagen, Orangensaft und Eier in die Mehlmasse unterrühren
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kreisförmig ausrollen
- Eine Quiche-/Tarteform mit Butter einfetten und den Teig vorsichtig die Form drücken und mehrmals mit der Gabel einstechen
- Nun die Ricotta-Masse einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 185 Grad auf der 1. Schiene von unten 35-40 Minuten backen
- Nach dem Auskühlen der Tarte:
 - Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten
 - mit 1 El Puderzucker bestäuben und karamellisieren, anschließend den Rosmarin karamellisieren
 - beides auskühlen lassen und auf der Tarte dekorieren