Kuchen mit Ricotta und Erdbeeren

50–55 Min

Zutaten für 10 Portionen

= Kotányi Produkte

Für das Biskuit:

115 g	Butter (Raumtemperatur)
130 g	Zucker
1 TL	Vanilleextrakt
3 Stk.	Eier
0.5 Stk.	Zitrone (den Saft davon)
100 g	Griffiges Mehl
40 g	Glattes Mehl
2 TL	Backpulver
250 g	Ricotta
60 ml	Milch
100 g	Erdbeeren
0.5 TL	Bio Zimt gemahlen

Für die Creme:

120 g	Mascarpone
200 ml	Schlagobers
1 TL	Frische Zitronenzeste
30 g	Vanillezucker Bourbon

Zubereitung

1. Zuerst den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eine runde Form mit einem Durchmesser von 18–20 cm mit Butter einfetten und mit Mehl bestreuen. Die Erdbeeren waschen und in 1x1 cm große Würfel schneiden. Dann in eine Schüssel geben und mit einem Esslöffel Mehl bestreuen.
2. Nun Mehl, Zimt und Backpulver in einer Schüssel mischen. In einer anderen Schüssel die Butter mit dem Zucker und dem Vanilleextrakt verrühren, bis die Mischung schaumig wird und sich der Zucker aufgelöst hat. Danach die Eier einzeln dazugeben und verrühren, bis die Zutaten miteinander verbunden sind.
3. Nun den Zitronensaft und den Ricotta in die Schüssel mit der Butter geben und alles miteinander vermengen. Zum Schluss Mehl und Milch hinzugeben und kurz auf niedrigster Stufe verrühren. Auch die Erdbeeren dazugeben und mit einer Spachtel vermengen. Die Masse in die Form füllen und für 30–35 Minuten in den Ofen schieben, bis die Oberfläche des Kuchens goldbraun ist und der Zahnstocher trocken herauskommt. Den gebackenen Kuchen kurz in der Form lassen und dann auf einem Gitterrost vollständig abkühlen lassen.
4. Für die Creme Mascarpone, Schlagobers, Zucker und Zitronenschale mixen, bis eine dicke Creme entsteht, etwa fünf Minuten auf mittlerer Stufe. Im letzten Schritt die Torte mit der Creme und frischen Erdbeeren servieren.