



Italiaanse Crostata di ricotta



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

Voor het deeg:

320 gram bloem (+ extra om te bestuiven)
130 gram fijne suiker
1 ei
180 gram ongezouten roomboter (koud + extra om in te vetten)
1/2 theelepel bakpoeder
1 eetlepel maïszetmeel

Voor de ricottavulling:

500 gram ricottakaas (goed uitgelekt)
50 gram poedersuiker (+ extra om af te werken)
2 biocitroenen (geraspte schil)
1/2 theelepel vanille-extract

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 °C. Doe de bloem in een grote kom en voeg de suiker, het ei, de in stukjes gesneden boter, het bakpoeder en het maïszetmeel toe. Kneed alle ingrediënten snel door elkaar, vorm er een bal van en laat afgedekt met plasticfolie minstens een uur in de koelkast rusten.
- 2.** Meng alle ingrediënten voor de ricottavulling.
- 3.** Vet een taartvorm van ongeveer 22 cm diameter in met boter en bestrooi met bloem. Rol het deeg uit tot een halve cm dik en leg het mooi in de taartbodem. Snij overhangend deeg weg en prik met een vork gaatjes in de taartbodem. Rol het overschot aan deeg opnieuw uit en snij er met een gekarteld deegwielkje repen van 3 cm breed uit.



- 4.** Giet de ricottacrème in de taartvorm en maak met de deegrepen boven op de ricotta een kruispatroon. Zet de taart ongeveer 45 minuten in de oven.
- 5.** Laat de taart afkoelen, haal hem uit de vorm en bestrooi met poedersuiker.