Baksidan

TORTA DI RICOTTA E LIMONE

FOTO: FREDDY BILLQVIST

- 125 g rumstempererat smör
- 2 dl honung
- 2 citroner
- ½ tsk vaniljpulver/vaniljextrakt
- 4 ägg, gulor och vitor separerade
- 3 dl mandelmjöl
- 1 dl polenta
- 400 g ricotta
- mandelspån och florsocker

GLASERING

- citronsaft från de 2 citronerna ovan
- 2 msk honung
- 2 msk olivolja

1. Sätt ugnen på 180 grader. Klä botten på en springform (24 cm i diameter) med bakplåtspapper.
2. Lägg smör, hälften av honungen, rivet citronskal och vanilj i en skål och vispa tills det blir krämigt.
3. Tillsätt äggulorna och fortsätt vispa 1 minut. Ha i mandelmjöl, polenta och ricotta och vänd ihop allt.
4. Vispa äggvitorna i en annan skål till mjuka toppar. Tillsätt resten av honungen och vispa till toppar igen.
5. Vänd långsamt ner äggvitan i smeten.
6. Häll smeten i formen och strö över mandel. Grädda 30–35 minuter. Kakan ska vara pyttelite wobblig i mitten när du tar ut den.
7. Låt kakan svalna helt innan du tar ut den ur formen.
8. Blanda citronsaft, honung och olja. Skeda glaseringen över kakan och sikta över florsocker. Servera gärna med glass eller slövispad grädde.

KOMBI LOTTERIET
DRÖMRESE LOTTERIET
MOTOR LOTTERIET