



Mandel Ricotta Törtchen

für 10 Törtchen oder 1 Springform

<i>130 g</i>	<i>geriebene Mandeln</i>
<i>120 g</i>	<i>Butter</i>
<i>130 g</i>	<i>Zucker</i>
<i>4</i>	<i>frische Eier</i>
<i>30 g</i>	<i>Mehl</i>
<i>130 g</i>	<i>Ricotta</i>
<i>20 cl</i>	<i>Amaretto</i>

*Gemahlene Mandeln in einer Pfanne leicht anrösten und abkühlen.
Butter und Zucker schaumig schlagen, Eigelb beifügen, mit Mandeln,
Mehl und Ricotta gut verrühren und mit Amaretto parfümieren.
Eiweiss zu Schnee schlagen, vorsichtig unter die Masse ziehen.
Form(en) gut ausbuttern, mehlen und die Masse einfüllen.
Backen: bei 200 Grad ca. 25 Min.*

Serviertipp:

*Lauwarm mit einer Kugel Vanilleeis und Ricotta-Creme
(130 g Ricotta, 1 dl Schlagrahm und Zucker, verrührt) servieren.*