

Ricotta puddingcake / Ricotta pudding cake



Boodschappenlijst

5 vrije uitloop Bio eieren

120 gram poedersuiker, gezeefd

100 gram amandelmeel of fijn gemalen amandelen + extra om het blik te bestuiven

300 gram ricotta, uitgelekt (vers als je kunt krijgen)

30 ml oranjebloesemwater

ongezouten boter, om de vorm in te vetten

eetbare bloemen, om te versieren

Zo maak je een ricotta pudding-cake

Verwarm de oven voor op 150°C

Vet een 23cm springvorm royaal met boter in en bestrooi de boter met amandelmeel.

Wrijf de uitgelekte ricotta door een zeef in een kom.

Klop in een aparte kom de eieren met de poedersuiker luchtig, licht en bleekgeel.

Voeg de gemalen amandelen, ricotta en het oranjebloesemwater toe.

Vouw het voorzichtig in tot alles goed gemengd is en giet het beslag dan in de vorm.

Zet het bakblik in het midden van de oven en bak de cake in ongeveer 1.5 uur gaar.

Controleer met een prikker of je cake goed gaar is.

Haal de cake uit de oven en laat hem afkoelen in de vorm.

Verhuis de cake voorzichtig uit de vorm op een schaal als de cake op kamertemperatuur is.

Decorer met de eetbare bloemen en serveer de ricotta pudding cake meteen.

Ricotta puddingcake / Ricotta pudding cake



Shopping list

5 free range organic eggs
120g of icing sugar, sifted
100g of almond flour or finely ground almonds + extra to dust the tin
300g of ricotta, drained (fresh if you can get it)
30ml of orange blossom water
unsalted butter, to grease the tin
edible flowers, to decorate

How to make a ricotta pudding cake

Preheat the oven to 150°C

Generously butter a 23cm spring form and dust the butter with almond flour.
Press the drained ricotta through a fine mesh sieve into a bowl.
In a separate bowl, whisk the eggs with the icing sugar until airy, light and pale yellow.
Add the ground almonds, ricotta and orange blossom water.
Fold through gently until well combined then pour the batter into the tin.
Place it in the middle of the oven and bake for about an hour and a half until cooked.
Check with a skewer to make sure your cake is cooked properly.
Remove from the oven and allow to cool in the tin.
Once at room temperature, carefully move the cake from the tin onto a plate.
Decorate with the edible flowers and serve the ricotta pudding cake immediately.