BAKA

Ricottakaka

Kock: **Monika Österheim** Tid: **80 min** Portioner: **4**

Ricottakaka - som en italiensk cheesecake. Annorlunda och god till fikat. Gör den helst dagen före den ska ätas.

Jag hade en burk ricotta i kylen och funderade på vad jag kunde göra med den som var nytt och oprövat. Jag letade en stund på nätet och hamnade hos italienare med otaliga recept på ricotta i kakor. Det lät lite som cheesecake men inte helt och hållet så jag blev nyfiken och ville testa.
Jag hittade ett recept som verkade gott och det var det. Verkligen en annorlunda kaka. Det här receptet skiljer sig lite från typisk Torta di Ricotta som görs med en botten och sedan fyllning. Den här kakan görs med bara en smet och använder grädde istället för smör som många andra recept (om jag förstår det rätt).
Kakan kan smaksättas med annat än citron, apelsin t ex eller något annat du tycker verkar gott. Servera kakan med sylt eller bär om du gillar det. Vi testade båda varianterna men föredrog kakan med bara citron och den lätta smaken från pinjenötter. Ät den helst dagen efter (nygräddad är den för äggig, tycker jag). Precis som en cheesecake blir den godare och godare över några dagar i kylen.
Bra att veta före: förbered ugn och form så att inte smeten behöver stå och vänta när den är klar. Den ska direkt in i ugnen annars sjunker den ihop.

80

INGREDIENSER

3 ägg
2 dl socker
250 g ricotta
1.5 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
1 msk vaniljsocker
2-3 msk nypressad citronsaft
2.5 dl grädde
1.5 dl mjölk
2 msk pinjenötter (valfritt)
smör och ströbröd till formen
florsocker till servering

GÖR SÅ HÄR

1. Värm ugnen till 175 grader.Smörj och bröa en rund form med löstagbar botten (ca 26 cm). Separera äggen och ställ vitorna åt sidan. Vispa äggulor och socker poröst. Fluffa upp ricottan lite och tillsätt i äggsmeten. Vispa till slät smet.

2. Blanda mjöl, bakpulver och vaniljsocker. Sikta ner genom en sil, lite åt gången, i smeten. Rör sedan i grädde, mjölk och citronsaft och blanda väl. Rengör visparna och torka dem. Vispa äggvitorna till ett skum och vänd försiktigt ner dem i smeten.

3. Smeten får inte stå och sjunka ihop så häll den direkt i formen och strö över pinjenötterna. Grädda i ca 50 minuter tills kakan fått färg. Kakan ska vara en aning kladdig i mitten.Pudra florsocker över ricottakakan vid servering.