

# Feigen Ricotta Torte



## Zutaten für 8–10 Personen

### Feigen Conserva

- 500g frische Feigen, geschält und grob zerteilt
- 80g Kristallzucker

### Torte

- ½ Zitrone, Schale abgerieben und Saft
  - 1 Vanille Stange, Samen herausgekratzt
  - 330g Weismehl
  - 150g geschälte, geriebene Mandeln
  - 150g Kristallzucker oder Demerara Zucker
  - 2 TL Backpulver
  - 200g weiche Butter
  - 3 Eier
  - 300g Ricotta, vorzugsweise Büffelricotta
- 
- Puderzucker zum Bestreuen

## Zubereitung

**Feigen Conserva kochen:** Für die Feigen Conserva alle Zutaten in einer Pfanne auf mittlerer Hitze zum Köcheln bringen und etwa 20 Minuten eindicken lassen. Danach komplett abkühlen, etwa 1 Stunde.

Backofen auf 180°C (165°C Umluft) vorheizen

Eine Springform von 24–26 cm Durchmesser mit Backpapier auskleiden.

**Teig zubereiten:** Mehl, Mandeln, Zucker, Backpulver und eine Prise Salz in einem Blender gut vermischen. Butter zugeben und weitermixen. Die Eier zugeben und solange mixen bis der Teig zusammenkommt.

**Torte zusammenstellen:** Mit der Hälfte des Teigs den Boden der Springform auslegen und die untere Hälfte der Wand auskleiden. Am besten geht das mit angefeuchteten Fingern. Den Boden mit dem Ricotta belegen, die Feigen Conserva darauf verteilen und mit dem restlichen Teig bedecken. Alles mit den Fingern gut herunterpressen.

**Torte backen:** Eingefüllte Form für 75–90 Minuten backen. Die Oberfläche soll beim Backen goldfarben werden. Herausnehmen, etwa 5 Minuten abkühlen lassen und den Springform-Ring entfernen.

**Anrichten:** Auf einem Gitter komplett abkühlen lassen und kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.