



Italiaans, maar geen pasta!

Marinara ricotta cake

Torta marinara al ricotta

2 PERSONEN

🕒 20 + 30 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ ½ pak witbroodmix
- ✓ ½ el gedroogde rozemarijn of Italiaanse kruiden
- ✓ ½ teentje knoflook (geperst)
- ✓ 1 el olijfolie
- ✓ bloem (om te bestuiven)

voor de vulling

- ✓ 125 g ricotta
- ✓ 50 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- ✓ ½ ei (gesplitst)
- ✓ ½ courgette (in dunne plakken)
- ✓ 75 gram kruidige tomatensaus (pot)

voor de topping

- ✓ ½ tl gedroogde rozemarijn of Italiaanse kruiden

MATERIAAL: springvorm of taartvorm (20 cm Ø)

ZO MAAK JE HET

Voorbereiden

1. Bereid het brooddeeg volgens de aanwijzingen op de verpakking, maar voeg de kruiden en knoflook toe en vervang de boter door olijfolie.
2. Kneed minimaal 5 minuten en laat afgedekt 1 uur rijzen op een warme plaats.

Bereiden

3. Vet de vorm in.
4. Sla het deeg terug en kneed nogmaals door.
5. Halveer het deeg en rol op een met bloem bestoven werkvlak een deel uit tot een lap van een halve cm dik.
6. Bekleed hiermee de vorm en laat de randen overhangen.
7. Dek de vorm en de rest van het deeg af met een doek om uitdrogen te voorkomen.
8. Verwarm de oven voor op 200°C.
9. Klop de ricotta met de Parmezaan en eidooier los en breng op smaak met zout en peper.
10. Verdeel het ricotta-mengsel over de bodem van de vorm en verdeel de helft van de courgette erover.
11. Snijd het overhangend deeg gelijk met de bovenkant van de vorm.
12. Rol de rest van het deeg uit tot een lap van een halve cm dik en snijd de lap iets groter dan de vorm.
13. Kerf op een paar plaatsen in en maak in het midden een gat (evt. met een uitsteekvormpje).
14. Giet de tomatensaus over de courgette en dek af met de rest van de courgette en daarna met het deegdeksel.
15. Bevochtig de deegranden en knijp ze goed op elkaar.
16. Klop het eiwit los en bestrijk het deeg ermee.
17. Bestrooi met de rozemarijn en bak de taart in het midden van de oven in 30 minuten gaar.
18. Laat 10 minuten staan en snijd dan in stukken.



BRON: boodschappen.nl