

Citroen ricotta taart

180 gr boter, kamertemperatuur

120 gr suiker

1 zakje vanillesuiker

2 eieren

125 gr ricotta

rasp van 1 citroen

2 tl bakpoeder

snufje zout

180 gr amandelmeel

om te serveren: poedersuiker

Bereiding: 10 minuten / Oven: 30 minuten

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Klop de boter romig met de suiker en vanillesuiker. Gebruik hier een (hand)mixer voor.

Klop nu een voor een de eieren erdoor. Roer eerst de ricotta los en klop daarna samen met de citroenrasp door het mengsel.

Roer het bakpoeder, zout en amandelmeel door elkaar en meng daarna door de natte ingrediënten.

Vet een taartvorm in en schep het beslag in de vorm.

Bak de taart 30 minuten in de oven totdat de kern net gaar is, haal uit de oven en laat afkoelen.

Bestrooi met poedersuiker voordat je gaat serveren.

