

A top-down view of several raspberry tarts on a wooden cutting board. The tarts are in silver paper liners, topped with a dollop of white cream, a fresh raspberry, and a dusting of white powdered sugar. Fresh raspberries are scattered around the tarts on the board. The background is a white fabric with blue cross-stitch patterns and some dried straw.

Patrizia

VINCOTTO
HIMBEER
TÖRTCHEN

VINCOTTO HIMBEER TÖRTCHEN MIT VINCOTTO LAMPONE



ZUTATEN FÜR CA. 12 MUFFIN FÖRMCHEN:

- 1 Ei
- 75 ml Olivenöl Zitrone oder Orange
- 150 g Ricotta
- 180 g Himbeeren, tiefgekühlt
- 100 g Zucker
- ca. 20 ml Vincotto Lampone (Himbeer)
- 1 Prise Meersalz
- 200 g Mehl, fein gesiebt
- 1 Packung Backpulver

IDEEN FÜR DAS TOPPING:

frische Himbeeren, Frischkäse, Puderzucker

ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf ca. 200°C vorheizen und die Muffin Förmchen auf das Blech setzen. In einer Schüssel mit einem Handrührgerät das Ei und das Olivenöl verquirlen. Dann die Ricotta hinzufügen und zu einer cremigen Mischung mixen. Das Mehl, den Zucker, das Backpulver und das Meersalz verrühren und zu der Mischung geben.

Die tiefgekühlten Himbeeren mit dem **Vincotto** mischen und unterheben. Die Förmchen zu 3/4 mit dem Teig füllen. Dies gelingt entweder mithilfe von 2 Esslöffeln oder mit einem Spritzbeutel. Bei 200°C ca. 20 Minuten backen, evtl. eine Stäbchenprobe machen und danach auskühlen lassen.

Als Topping eignet sich etwas Frischkäse mit Puderzucker glatt gerührt oder auf jedes Törtchen ein wenig **Vincotto** geben und mit jeweils einer frischen Himbeere dekorieren. Alternativ einfach mit Puderzucker bestäuben.

BUON APPETITO!

Patrizia
ÖL · ESSIG · SPIRITUOSEN
GMBH



MEHR INFORMATIONEN ZU UNSEREN
PRODUKTEN GIBT ES AUF:
WWW.PATRIZIA.DE

REZEPTE UND INSPIRATION

FINDEN SIE AUF UNSEREM BLOG:

WWW.CUCINAPATRIZIA.JIMDO.COM

