

RICOTTATORTE MIT KÄSE UND ROHSCHINKEN

Blech von ca. 20 cm Durchmesser

Butter
Paniermehl

Form gut ausbuttern und mit Paniermehl ausstreuen
Form in den Kühlschrank stellen

100 g Käse, z.B. Raclettekäse, Tilsiter
100 g Rohschinken, am Stück oder dick
geschnitten

in kleine Würfel schneiden

4 Eiweiss

steif schlagen

500 g Ricotta

4 Eigelb

mischen

50 g Sbrienz, gerieben

50 g Mehl

wenig Salz
reichlich Pfeffer

abschmecken, Eischnee unter die Masse ziehen und in die
vorbereitete Form füllen

BACKEN:

200° C auf der zweiuntersten Rille, 30 – 35 Minuten

SERVIEREN:

warm, lauwarm oder kalt