



Torta Nua mit Blaubeeren

Zutaten für eine 24cm Springform:

- 4 Eier
- 2 Eigelb
- 250 g Zucker
- 100 ml Pflanzenöl
- 100 ml Milch
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 500g Ricotta
- 250 g Blaubeeren



Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Für den Teig 4 Eier mit 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, Milch und Pflanzenöl verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Eine Springform mit Backpapier auslegen (z.B. von Blechrein) und den Teig einfüllen.

Ricotta mit 2 Eigelben, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker cremig rühren und die Blaubeeren vorsichtig unterheben.

Ricottamischung in Kleksen auf dem Teig verteilen, so dass sie während des Backens einsinken kann.

Torta Nua ca. 60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Falls der Teig während des Backens zu dunkel wird, mit etwas Backpapier abdecken.

Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.