



*Elvea, een feest uit Italië*

## Tomatendessert met ricotta



### Ingredienten voor Personen

|       |                         |
|-------|-------------------------|
| 4     | eieren                  |
| 100 g | suiker                  |
| 50 g  | bloem                   |
| 250 g | ricotta                 |
| 100 g | ELVEA Polpa di pomodoro |

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 175 graden.

Scheid de eieren en klop de eiwitten stijf. Klop in een andere kom de eigelen met de suiker tot een ruban. Meng hier nu de ricotta onder en zeef er de bloem boven. Spatel daarna voorzichtig de eiwitten onder het ricottamengsel.

Neem twee vuurvaste ovenschaaltjes en boter ze in. Lepel op de bodem een eetlepel polpa di pomodoro en schep er het ricottamengsel over tot halverwege het potje. Zet de potjes gedurende 20 minuten in de oven alvorens te serveren.

Recept info: Njam!-tv 'Een feest uit Italië'

