GATEAU ITALIEN RICOTTA ET AMANDES

[](https://3.bp.blogspot.com/-MxlZWmMMoMA/VwaKaN6PzNI/AAAAAAAAJCg/6PpPLpmVVcwd4GRmWUWjklaB0XR7god6Q/s1600/IMG_1251ricotta.JPG)

Ingrédients:

Pour 6 moules à tarte:  
120 gr de beurre  
80 gr de sucre cassonade  
1 cuillère à café d'extrait de vanille  
4 œufs (blancs séparés des jaunes)  
250 gr de ricotta  
220 gr d'amandes en poudre  
Zeste de citron vert

pour la finalisation  
Amandes effilées  
Sucre glace

Préparation:

 -Dans le bol du robot, faites blanchir le beurre, le sucre et l'extrait de vanille. Ajoutez les jaunes d'oeufs et mélangez.   
-Incorporez ensuite la ricotta , le poudre d'amande et mélangez au fouet.  
-Montez les blancs en neige avec une pincée de de sel et l'incorporez délicatement en 3 fois à la pâte ainsi que le zeste de citron   
-Répartissez la pâte à gâteau dans les moules, parsemez d'amandes effilée et saupoudrez de sucre glace.

-Faites cuire à 170° pendant 15 à 20 minutes. Laissez refroidir avant de saupoudrez une deuxième fois de sucre glace