**Gâteau orange ricotta**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/06/G%C3%A2teau-ricotta-orange-mai-2009-675-copie.jpg) **Pour 6 à 8 Croquant-Gourmands :**

**- 50 g de raisins secs  
- 2 càs de SHRUBB (Rhum aux écorces d'oranges)  
- 100 g d'écorces d'oranges confites  
- 2 œufs  
- 100 g de sucre  
- 500 g de ricotta  
- 100 g de farine**

**1 moule à manqué de 24 cm beurré - moule étoile pour moi  
Préchauffer le four à 180°C (chaleur statique).**

Mettre les raisins secs à tremper dans de l'eau bouillante.  
Les égoutter et les mettre dans un bol avec le rhum arrangé (ou nature).  
Couper les écorces d'oranges en petits dés.  
Battre les blancs en neige ferme avec une cuillerée à soupe de sucre.  
Battre les jaunes d'œufs avec le reste de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter la ricotta puis la farine.  
Ajouter les raisins secs et les dés d'écorce d'oranges.  
Incorporer délicatement les blancs en neige.  
Verser la préparation dans le moule et égaliser la surface.  
Enfourner pour 50 minutes environ.  
Laisser refroidir un peu dans le moule avant de démouler.  
Déguster à température ambiante.