

Pastel de ricotta, chocolate blanco y dátiles

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca pomada: 100 grs.

Galletitas de vainilla: 240 g

Almíbar con dátiles

Dátiles: 70 g

Vino blanco dulce: 200 cc

Azucar: 1/2 Taza

Relleno

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Dátiles: 120 g

Chocolate blanco: 160 grs.

Azucar: 100 grs.

Huevos: 3 Unidades

Crema de leche: 200 grs.

Ralladura de limón: 1 cdita.

Queso Crema: 200 grs.

Ricotta: 400 g

Tejas

Ralladura de lima: 1 cdita.

Chocolate blanco: 200 grs.

Ralladura de limón: 1 cdita.

Ralladura de naranja: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Masa

- Procese las galletitas, luego incorpore la *manteca* y procese nuevamente hasta integrar
- En un molde circular de 24cm acomode de a poco la masa presionando con las manos para así formar una base pareja

- Cocine en horno durante 5 minutos.

Relleno

- Derrita el **chocolate** a baño maría.
- Pique los dátiles.
- Coloque en una procesadora la ricotta junto con el queso *crema* y el azúcar, procese hasta incorporar y agregue los huevos de a unos mientras los va mezclando, luego incorpore la *crema* de leche y la ralladura de *limón*, procese nuevamente solo unos segundos
- Por ultimo añada el *chocolate* blanco y procese nuevamente.

Almíbar con dátiles

- Corte los dátiles por la mitad.
- Coloque el vino en una olla junto con el azúcar y los dátiles, lleve a fuego mínimo.

Tejas

- Derrita el *chocolate* a baño maría.
- En una placa con papel *manteca* y con la ayuda de una espátula extienda el *chocolate* dejándolo parejo y fino
- Espolvoree con las tres ralladoras y deje reposar en el freezer durante 30 minutos
- Retire y de forma de tejas.

Armado

- Coloque el relleno en un bowl junto con los dátiles, mezcle y vierta sobre la masa, cocine en horno a 150°C durante 50 minutos aproximadamente.
- Corte los dátiles por la mitad.
- Coloque el vino en una olla junto con el azúcar y los dátiles, lleve a fuego mínimo.
- Retire y espolvoree con azúcar impalpable.

Presentación

- Decore con las tejas de *chocolate* blanco y acompañe con un te.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-ricotta-chocolate-blanco-y-datiles>