

Tarta de queso crema y ciruelas pasas

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Ciruelas hidratadas: 400 g

Claras: 2 Unidades

Semillas de Amapola: Cantidad necesaria

Ricota: 400 g

Salsa de vainilla: Cantidad necesaria

VAINILLAS: 100 g

Gel abrillantador: Cantidad necesaria

Masa briochada: Cantidad necesaria

Queso Crema: 100 g

Naranja: 1 Unidad

Azúcar impalpable: 100 g

Preparación de la Receta

Para la masa briochada

- [Ver la receta aquí](#)

Para el relleno :

- Para empezar, desmigamos 100 g de *vainillas* y rallamos la piel de 1 *naranja*.
- Por otro lado, pisamos la *ricota* y mezclamos con queso **crema**, ralladura de *naranja*, azúcar impalpable y claras.
- Sobre un molde forrado con masa briochada hacemos una base con las migas de *vainillas*. Agregamos ciruelas hidratadas y completamos con la preparación de *ricota*.
- Alisamos bien y llevamos a un horno a 175 ° por 35 minutos.
- Dejamos enfriar y terminamos espatulando, sobre la superficie, el gel abrillantador mezclado con semillas de *amapola*.
- Servimos con salsa de vainilla.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-queso-crema-y-ciruelas-pasas>