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
Azucar 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.