Tarta de Ricota Clásica



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Masa

Azucar: 100 grs
Harina: 300 Gramos
Manteca: 200 Gramos
Esencia De Vainilla: 1 cda
Huevo: 1 unidad
Yema: 1 unidad

Relleno

Azucar impalpable: c/n
Crema: 50 Gramos
Harina: 1 cda
Marsala: 3 cdas
Ricota: 500 Gramos
Azucar: 100 grs
Esencia De Vainilla: 1 cda
Huevos separados: 4 Unidades
Queso Crema: 75 Gramos
Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

- Procesar *harina* y *manteca* fría.
- Agregar azúcar y formar un arenado.
- Añadir yema, *huevo*, esencia de vainilla y procesar hasta unir.
- Forrar la base de un molde rectangular con la masa.

Relleno

- En un bowl mezclar ricotta, ralladura de *limón*, marsala, esencia de vainilla, *crema* de leche y queso *crema*.
- Añadir azúcar, *harina* y las yemas.
- Terminar el relleno incorporando las claras batidas a nieve con pizca de sal.
- Cocinar a 180° C por 40 minutos.

- Decorar con azúcar impalpable por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-ricota-clasica