

Tarta de Ricota Clásica

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Masa

Azúcar: 100 grs

Harina: 300 Gramos

Manteca: 200 Gramos

Esencia De Vainilla: 1 cda

Huevo: 1 unidad

Yema: 1 unidad

Relleno

Azúcar impalpable: c/n

Crema: 50 Gramos

Harina: 1 cda

Marsala: 3 cdas

Ricota: 500 Gramos

Azúcar: 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>