Tarta de Ricota Souffle



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Masa

Vainilla: c/n A gusto
Harina 0000: 1 kg
Mantequilla: 600 Gramos
Yema de huevos: 80 Gramos
Azucar impalpable: 400 Gramos
Huevos: 100 Gramos
Sal: 1 Pizca

Relleno

Vainilla: c/n A gusto
Almidón de Maíz: 100 Gramos
Azucar: 50 Gramos
Claras: 6 Unidades
Ricota: 500 Gramos
Ralladura de limón: c/n A gusto
Azucar impalpable: 150 Gramos
Yemas: 6 Unidades

Terminación

Crema pastelera: 100 Gramos
Frutilla: 400 Gramos
Gel de brillo: c/n A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- Batir la *mantequilla* con el azúcar impalpable, agregar los huevos y las yemas de a poco y por último la *harina* sin amasar.

- Reservar en la nevera.

Relleno

- Tamizar la **ricota**, mezclar con las yemas, azúcar, vainilla, ralladura de *limón*, y la fécula tamizada.
- Incorporar de a poco las claras batidas a nieve con el azúcar

Armado

- Estirar la masa, apoyar un aro arriba sin cortarla, colocar el relleno completando ¾ parte de la altura del aro
- Cocinar a 180° por 30 minutos, retirar del horno.
- Una vez fría colocar una fina capa de *crema* pastelera y decorar con frutillas pintadas con gel de brillo.

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