Tarta de Ricota y Duraznos



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Masa

Almidón de Maíz: 50 Gramos
Azucar: 70 Gramos
Bicarbonato: 1 Pizca
Harina: 150 Gramos
Huevo: 1 unidad
Limón para su ralladura: 1 unidad
Mantequilla: 100 Gramos
Polvo leudante: 1 cdta
Sal: 1 Pizca

Relleno

Duraznos en almibar: 8 Mitades
Azucar impalpable: 140 Gramos
Huevos: 2 Unidades
Dulce de leche: 200 Gramos
Esencia De Vainilla: c/n
Limón para su ralladura: 1 unidad
Migas de galletitas: c/n
Queso Crema: 200 Gramos
Ricota: 600 Gramos

Preparación de la Receta

- **Masa**En un bol, batir la *mantequilla* con el azúcar, la sal y la ralladura.
- Unir el *huevo* a la mezcla. Agregar tamizados *harina*, almidón, polvo *leudante* y bicarbonato.
- Tomar la masa sin amasar mucho hasta formar un bollo liso y uniforme y dejar reposar en frío por 1 hora.
- Estirar la masa hasta obtener un grosor de 3 mm. Forrar con la masa un molde untado levemente con *mantequilla* y de 24 cm de diámetro por de 5 cm de alto. Recortar la masa que sobresale del molde.
- Para el enrejado unir los sobrantes de masa y estirar hasta obtener un espesor de 5 mm
- Cortar en tiras para luego hacer el enrejado.
- **Crema de ricota**

- Unir y batir en un bol la *ricota* con el queso *crema*, el azúcar impalpable, el *huevo* y la vainilla y la ralladura de *limón*.
- **Armado**Sobre la masa de tarta poner una capa de 1 cm de espesor de migas.
- Trazar una espiral de dulce de leche con manga cubriendo las migas.
- Acomodar los duraznos en mitades bien escurridos
- Volcar la *crema* de *ricota* y apoyar las tiritas para formar el enrejado
- Espolvorear con azúcar impalpable
- Cocinar en horno a 180°C durante 50 minutos.

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