Tarta Vienesa de Ricota y Ciruelas de Gross

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Armado

Almendras fileteadas: Cantidad necesaria
Canela molida: Cantidad necesaria

Masa frola

Esencia De Vainilla: 1 cda.
Azucar: 150 grs.
Harina: 400 g
Polvo para hornear: 1 cdita.
Sal: 1 cdita.
Huevos: 2 Unidades
Mantequilla: 200 g
Ralladura de 1/2 limón:

Relleno

Esencia De Vainilla: 1 cda.
Almidón de Maíz: 1 cda
Azucar: 70 grs.
Pasta de nueces: Cantidad necesaria
Ricota: 300 g
Huevo: 1 Unidad
Ciruelas disecadas: 200 g
Mantequilla: 70 g
Ralladura de 1/2 limón:

Preparación de la Receta

Para la masa

en la cuba de una batidora el&eacute

- Ctrica, colocar la *mantequilla* pomada y el azúcar
- Trabajar con lira hasta *blanquear*.
- Agregar la sal, la esencia de vainilla y la ralladura de *limón*
- Mezclar e incorporar los huevos.
- Añadir la *harina* y el polvo para hornear tamizados
- Continuar el cremado hasta integrar bien todos los ingredientes.
- Retirar la masa de la cuba, envolver en película de PVC y colocar en la nevera por 1 hora como mínimo.

Para el relleno

en la cuba de la batidora -limpia-, colocar la ricota, el huevo y el az&uacute

- Car
- Mezclar con lira.
- Incorporar el almidón de maíz, la ralladura de *limón*, la esencia de vainilla, la *mantequilla* pomada y seguir mezclando
- Reservar.
- Por otro lado, rellenar las ciruelas disecadas con la pasta de nueces
- Reservar.
- Estirar la masa ya reposada y fonzar una tartera alta de 20 cm
- Volcar el relleno de **ricota** en el molde y distribuirlo parejamente con una espátula.
- Acomodar en la superficie las ciruelas rellenas
- Con la parte gruesa de un rallador, rallar los recortes de masa bien fría
- Mezclar esta masa rallada con almendras fileteadas y canela molida.
- Colocar esta mezcla de manera despareja sobre la superficie de la tarta.
- Llevar al horno y cocinar a 170 °C durante 45 minutos.

- Si no posees batidora eléctrica, puedes utilizar una procesadora con el globo batidor colocado.

Para la ralladura de lim&oacute

- N, evita emplear la parte blanca que es amarga
- En cambio, utiliza solamente la capa superior de la cáscara, de *color* brillante.
- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.

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