elGourmet

Tarta vienesa de ricota y ciruelas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Compota de ciruelas

Ciruelas frescas: 5 Unidades
Miel: 2 cdas.
Oporto: 2 Taza
Azucar impalpable: 4 cdas.

Masa de almendras

Ralladura de limón: 1 Unidad
Harina: 300 grs.
Azucar impalpable: 150 grs.
Huevo: 1 Unidad
Manteca pomada: 150 grs.
Almendras Tostadas: 60 g

Relleno

Rhum: 30 cc
Ralladura de limón: 1 Unidad
Huevo: 1 Unidad
Ricota: 300 grs.
Manteca: 70 g
Ciruelas pasas: 200 g
Azucar impalpable: 70 g
Almidón de Maíz: 1 cda.

Streusel

Harina: 150 grs.
Sal: Una pizca
Jalea de frutillas: A gusto
Almendras fileteadas: 50 g
Polvo leudante: 1 cdita.
Manteca fría: 100 grs.
Azucar impalpable: 100 grs.

Preparación de la Receta

Masa de almendras

- Coloque en una batidora la *manteca* junto con el azúcar impalpable y bata a blanco, luego incorpore la ralladura de *limón*, el *huevo*, la *harina* junto con las almendras previamente tostadas y procesadas, siga batiendo unos segundos mas, luego retírela de la batidora y únala con las manos
- Envuelva la masa en papel film y reserve en la heladera durante 1 hora.

Relleno

- Hidrate las ciruelas en agua durante una noche.
- Coloque en un bowl la **ricota**, azúcar, *huevo*, almidón de maíz previamente desleído en *rhum* , la ralladura de *limón* y la *manteca* fundida a temperatura ambiente, mezcle con una espátula hasta lograr una preparación homogénea

Streusel

- Coloque en un bowl todos los ingredientes a excepción de las almendras, luego trabaje con las manos hasta lograr una masa compacta y luego desmigajada
- Disponga una cintura de 23cm de diámetro sobre una *plancha* siliconda y rellénela con la masa, espolvoree con las almendras fileteadas y lleve al freezer, una vez congelado cocínelo en horno precalentado solo unos minutos.

Compota de ciruelas

- Coloque en una *cacerola* el *oporto* junto con la miel, las ciruelas frescas previamente cortadas al medio y descarozadas y el azúcar impalpable, cubra con un papillote y cocine a fuego bajo hasta que las ciruelas estén tiernas.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa, estírela con un palo de amasar hasta lograr un grosor de 5mm.
- Forre con la masa una tartera de 24cm de diámetro por 4cm de alto previamente enmantecada y fría, luego cubra con el relleno y por ultimo incorpore las ciruelas
- Cocine en horno precalentado a 180° durante aproximadamente 50 minutos.
- Transcurrido el tiempo de cocción retire del horno, una vez fría desmolde.

Presentación

- Extienda sobre la superficie de la tarta una capa de jalea de frutillas y encima coloque el streusel.
- Corte la tarta vienesa de *ricota* y ciruelas en porciones y acompañe con la compota de ciruelas.

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