elGourmet

Torta de queso (kasesahnetorte)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 120 g
Agua: Cantidad necesaria
Yema: 1 Unidad
Sal: 1 cdita.
Harina: 220 grs.
Azucar impalpable: 60 grs.

Relleno

Ralladura de limón: 1 Unidad
Azucar: 200 grs.
Yemas: 4 Unidades
Queso Crema: 200 grs.
Crema chantilly: 180 grs.
Gelatina sin sabor: 2 Sobre
Leche caliente: 1/4 Taza
Claras: 2 Unidades
Ricota: 400 grs.

Preparación de la Receta

- Prepare una masa fregada con la *harina*, una pizca de sal, la *manteca* y el azúcar impalpable
- Agregue la yema y el agua
- Una todos los ingredientes sin amasar
- Separe la masa en 2 mitades.
- Estire una mitad y corte en 12 porciones, decore cada porción con una nuez.
- Forre un molde previamente enmantecado con la otra mitad de masa.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve al horno a cocinar.
- Retire y reserve.

Relleno

- Caliente la leche.
- Hidrate la *gelatina* con la leche caliente, mezcle hasta disolver

- Bata las claras a punto nieve
- En un bowl coloque el queso *crema*, la ricotta, el azúcar, las yemas y la ralladura de *limón*.
- Agregue la *gelatina* disuelta en leche, la *crema* chantilly floja, las claras batidas a nieve y mezcle con movimientos envolventes.

Armado

- Rellene el molde que contiene la masa previamente cocinada y cubra con las porciones de masa con nuez.
- Lleve al freezer 1 ½ hora aproximadamente
- Retire y desmolde.

Presentación

- Decore con flores naturales.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-queso-kasesahnetorte