

Torta de ricota

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Manteca: 100 g

Azucar impalpable: 100 grs.

Harina: 100 grs.

Relleno

Limon: 1 Unidad

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria

Huevos: 5 Unidades

Naranja: 1/2 Unidad

Azucar: 150 grs.

Chips de chocolate negro: 3 cdas.

Ricota: 700 grs.

Salsa

Chocolate: 200 g

Crema de leche: 250 cc

Varios

Cacao en Polvo: Cantidad necesaria

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl mezcle todos los ingredientes de la masa con las puntas de los dedos y una sin trabajar demasiado

- Envuelva en una bolsa o papel film y deje reposar en la heladera durante al menos 1 hora.
- Estire la masa con la ayuda de un palo de amasar y coloque en la base de un molde para torta desmontable o de una placa profunda.
- Pinche con un tenedor y cocine en el horno precalentado a 180° c durante 7 minutos

Relleno

- Ralle la cáscara del *limón* y de la *naranja*.
- En un bowl bata los huevos con azúcar y esencia de vainilla.
- Añada la ralladura de *naranja* y *limón*, la **ricota** y los chips de *chocolate*
- Coloque sobre la masa precocida y lleve nuevamente al horno por 50 minutos, a temperatura media.
- Apague el horno y deje enfriar la torta en el horno durante media hora

Salsa

- En una pequeña olla lleve a ebullición la *crema* de leche y vuelque sobre el *chocolate* picado.
- Revuelva para formar una salsa lisa.

Presentación

- Sirva la torta en porciones junto a la salsa de *chocolate*.
- Espolvoree con azúcar impalpable y cacao.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-de-ricota-3>