

# Torta de ricota y trigo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Helado de fruta brillantada

**Leche:** 1 L

**Yemas:** 8 Unidades

**Fruta brillantada:** 60 g

**Azucar:** 250 grs.

**Canela En Polvo:** Cantidad necesaria

### Masa de biscocho

**Manteca:** 200 g

**Azucar:** 200 grs.

**Yemas:** 4 Unidades

**Harina:** 400 grs.

### Relleno

**Azucar:** 170 grs.

**Yemas:** 3 Unidades

**Ricotta:** 250 g

**Ralladura de naranja:** 1/2 Unidad

**Claros:** 3 Unidades

**Agua de azahar:** Cantidad necesaria

### Trigo

**Leche:** 500 cc

**Trigo entero pelado:** 200 g

**Manteca:** 1 cda.

**Ralladura de naranja:** 1/2 Unidad

**Esencia De Vainilla:** 1 Cantidad necesaria

**Azucar:** 1 cdita.

# Preparación de la Receta

## Masa

- En un bowl coloque la *harina*, la *manteca*, el azúcar y los huevos, mezcle la masa con la ayuda de un cornet o espátula, sin amasar demasiado.
- Tape con un papel film y deje descansar en la heladera.
- Estire la masa con un palo de amasar y corte de la forma que desee.
- Lleve al horno precalentado a 180° a cocinar por unos minutos.

## Trigo

- Remoje el trigo por 24 horas en agua fría.
- En una olla coloque el trigo, la leche, la ralladura de *naranja*, la *manteca*, el azúcar y la vainilla.
- Cocine a fuego muy bajo al menos 4 horas, hasta que el trigo empiece a abrirse, la leche se haya evaporado y tenga una consistencia bien cremosa y densa. Dejar enfriar.

## Relleno

- Bata las claras a punto nieve.
- En un bowl coloque la ricotta tamizada y el azúcar. Bata hasta que resulte cremoso.
- Agregue las yemas de *huevo*, la ralladura de *naranja*, el agua de azahar, el trigo y las claras batidas en forma envolvente.
- En moldes individuales o de silicona, coloque el relleno.
- Lleve al horno precalentado a 170° por 30 a 40 minutos.
- Retire del horno y desmolde.

## Helado de fruta brillantada

- Prepare una *crema* inglesa, colocando la leche, los huevos y el azúcar en un bowl a baño maría y cocine a fuego muy bajo, revolviendo continuamente, hasta lograr la consistencia deseada.
- Retire y deje enfriar en la heladera.
- En una máquina para hacer helados coloque la *crema* inglesa y la fruta brillantada. Deje trabajar hasta que el helado este hecho.
- Lleve al freezer a enfriar.

## Presentación

- En un plato coloque la torta de **ricota** y trigo, agregue el helado, decore con la masa de biscocho y la canela en polvo.