Torta de ricota y trigo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Helado de fruta abrillantada

Leche: 1 L
Azucar: 250 grs.
Yemas: 8 Unidades
Canela En Polvo: Cantidad necesaria
Fruta abrillantada: 60 g

Masa de biscocho

Manteca: 200 g
Azucar: 200 grs.
Harina: 400 grs.
Yemas: 4 Unidades

Relleno

Azucar: 170 grs.
Yemas: 3 Unidades
Claras: 3 Unidades
Ricotta: 250 g
Agua de azahar: Cantidad necesaria
Ralladura de naranja: 1/2 Unidad

Trigo

Leche: 500 cc
Trigo entero pelado: 200 g
Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Manteca: 1 cda.
Azucar: 1 cdita.
Ralladura de naranja: 1/2 Unidad

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 abrillantada

- 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 abrillantada
- 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.

Consulta la receta original en