

Torta de Ricota sin Masa



Ingredientes

Azucar: 150 g

Huevos: 3 Unidades

Ralladura de 1 limón:

Esencia De Vainilla: 1 cdita.

Crema: 150 g

Ricotta: 400 g

Fecula De Maiz: 2 cdas.

Curd de limón

Jugo de Limón: 1/2 Taza

Huevos: 3 Unidades

Azucar: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Llevar a batidora 3 huevos con 150 gr de azúcar ; dejar batiendo hasta que espume.
- En un bol aparte mezclar 2 cdas de fécula, 400 gr de **ricota** y 150 gr de *crema*
- Mezclar bien y añadir 1 cdita de esencia de vainilla.
- Agregar la mezcla de huevos y azúcar, mezclar bien
- Enmantecar un molde de cerámica, verter la preparación y hornear a 200 grados durante 25-30 minutos
- Una vez cocida reservar en heladera.
- Mezclar en un perol 1 taza de azúcar, ½ taza de *jugo de limón* y 3 huevos
- Mezclar ligeramente y llevar a baño María
- Batir con batidor globo constantemente hasta obtener una preparación lisa, homogénea y cremosa.
- Enfriar sin dejar de batir en baño maría invertido
- Una vez templado verter sobre la torta fría y decorar con frutos rojos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-de-ricotta-sin-masa>