

Torta de ricotta y miel

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Canela En Polvo: A gusto

Fruta confitada: 50 g

Polvo leudante: 1 cdita.

Ricotta: ½ k

Miel: ½ Taza

Huevos: 3 Unidades

Yemas: 2 Unidades

Claras: 2 Unidades

Fecula De Maiz: 1 cda.

Limon: 1 Unidad

Bebida sugerida

Chardonnay – Semillón – Moscatel de Alejandría:

Caramelo

Azucar: 300 grs.

Bicarbonato: 1 cdita.

Miel: 50 grs.

Glucosa: 125 grs.

Opcional

Menta:

Crema de leche:

Cerezas amaranas:

Ponche de miel

Nuez Moscada: A gusto

Huevos: 3 Unidades

Miel: 2 cdas.

Leche: ½ l.

Varios

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Ralle la cáscara del *limón*.
- Bata las claras a nieve.
- En un bowl bata la ricotta hasta que quede cremosa.
- Agregue la miel, la ralladura de *limón*, la canela y continúe batiendo.
- Añada las yemas y los huevos.
- Incorpore las frutas, la fécula y el polvo *leudante*.
- Integre las claras batidas a nieve en tres veces con movimientos envolventes.
- Vierta sobre un molde *redondo* de 28 cm de diámetro enmantecado.
- Cocine en horno precalentado a 180° C durante 35 minutos aproximadamente.

Caramelo

- En una *cacerola* prepare un caramelo dorado con el azúcar, la glucosa y la miel.
- Agregue el bicarbonato, revuelva bien y extienda sobre un silpat.
- Deje enfriar hasta que solidifique
- Corte en trozos irregulares.

Ponche de miel

- Lleve la leche a hervor.
- En un bowl bata los huevos con la miel.
- Vierta la leche a través de un *tamiz* y bata hasta integrar bien los ingredientes.
- Aromatice con nuez moscada.
- Sirva en vasos de *licor*.

Presentación

- Sirva una porción en el centro de un plato.
- Espolvoree con azúcar impalpable, encima sirva un poco de *crema* batida y amarenas.
- Decore con unos trozos de caramelo y hojas de *menta*.
- Acompañe con el ponche.

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