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 amarenas:

Ponche de miel

Nuez Moscada: A gusto
Huevos: 3 Unidades
Miel: 2 cdas.
Leche: ½ Ml.

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 180º 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