

Torta de ricotta

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bebida sugerida

Champagne Cuvée Réserve:

Crema pastelera

Leche: 1 Tazas

Huevo: 1 Unidad

Harina: 1 Taza

Azucar: 1 cda.

Masa

Azucar: 200 grs.

Harina: 500 grs.

Manteca: 200 g

Esencia De Vainilla: A gusto

Huevos: 3 Unidades

Sal: Una pizca

Relleno

Leche: 1 L

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria

Azucar: 250 grs.

Crema pastelera:

Limon: 1 Unidad

Trigo de grano duro: 500 g

Huevos: 10 Unidades

Ricotta: 1 k

Pasas de Uva: 100 grs.

Varios

Manteca: Cantidad necesaria

Agua: Cantidad necesaria

Hojas de menta: A gusto

Huevo batido: Cantidad necesaria

Azúcar impalpable: Cantidad necesaria

Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Lave el trigo y luego hidrate en abundante agua durante toda la noche.
- En una *cacero* con abundante leche y una cucharada de azúcar cocine el trigo durante 40 minutos revolviendo constantemente y reserve.
- Escorra todo el suero de la ricotta con la ayuda de un lienzo.
- Pase la ricotta por un *tamiz*.
- Bata las claras a nieve.
- Ralle la cáscara del *limón*.
- En un bowl mezcle la ricotta con el azúcar.
- Incorpore las yemas poco a poco, la ralladura de *limón* y la vainilla.
- Añada la *crema* pastelera y las claras en tres veces.
- Agregue las pasas de uva previamente remojadas y el trigo.

Crema pastelera

- Lleve la leche a hervor.
- Mezcle el *huevo* con el azúcar y la *harina*.
- Vierta la leche revolviendo constantemente.
- Lleve al fuego y cocine sin dejar de revolver hasta que espese.

Masa

- Tamice la *harina* con la sal.
- Bata la *manteca* con la batidora eléctrica.
- Agregue el azúcar y continúe batiendo a blanco.
- Incorpore los huevos uno a uno y la vainilla.
- Integre la *harina* poco a poco.
- Termine de unir los ingredientes en la mesada.
- Cubra con un film y deje reposar en la heladera durante 20 minutos.

Armado

- En la mesada enharinada estire la masa con un palote hasta obtener una lámina de 1/2 cm de espesor.
- Reserve una pequeña parte de la masa para el enrejado.
- Cubra el fondo de un molde rectangular con papel *manteca* enmantecado.
- Tapice fondo y paredes del molde con la masa.
- Rellene con la preparación de ricotta, trigo y *crema* pastelera.
- Estire la masa reservada y corte tiras de 1 cm de ancho.
- Forme un enrejado en la superficie de la torta.
- Pincele con *huevo* batido y cocine en horno precalentado a 145° C durante 40 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva una porción de tarta en el centro de un plato.
- Espolvoree con azúcar impalpable.
- Decore con hojas de *menta*.

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