Torta Di Formaggio Di Erice (Torta de queso de Erice)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Vino Blanco: 4 cdas.
Manteca fría: 135 g
Harina 0000: 200 g
Sal: Una pizca
Azucar impalpable: 25 grs.
Canela En Polvo: 1 cdita.

Relleno

Queso mascarpone: 150 grs.
Crema de leche: 350 cc
Azucar impalpable: 200 g
Ricotta: 700 g
Claras de huevo: 2 Unidades
Chaucha de vainilla: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl disponga la *harina*, la sal, el azúcar, la canela y la *manteca* cortada en cubos.
- Mezcle hasta formar una masa granulada.
- Incorpore el vino y termine de mezclar hasta formar bollo.
- Envuelva con un film y deje reposar en la heladera durante 30 minutos.
- Estire la masa hasta formar una lámina de 3 mm de espesor.
- Forre un molde de 24 cm de diámetro previamente enmantecado y enharinado.
- Cubra con una lámina de papel aluminio con un peso encima (porotos)

Relleno

- Corte la *chaucha* de vainilla al medio y raspe las semillas.

- En una sartén disponga la *crema* de leche, la vainilla y deje reducir durante unos minutos sobre fuego medio.
- Agregue el queso mascarpone y deje fundir.
- Apague el fuego, deje bajar la temperatura y pase a través de un *tamiz*.
- Bata las claras hasta alcanzar el punto nieve.
- En un bowl mezcle la ricotta tamizada con el azúcar.
- Incorpore la *crema* con el mascarpone frío y mezcle bien.
- Agregue las claras y mezcle con movimientos envolventes.

Armado

- Cocine la masa en el horno precalentado a 200º C durante 7 minutos.
- Retire el papel aluminio, vierta el relleno en el molde, baje la temperatura del horno a 180º C y termine la cocción durante 30 a 35 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva en una fuente y espolvoree con azúcar impalpable

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-di-formaggio-di-erice-torta-de-queso-de-erice