Torta di riso



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pistachos: 120 grs.
Azucar: 100 grs.
Canela en rama: 1 Unidad
Yemas: 2 Unidades
Claras: 4 Unidades
Mascarpone: 100 grs.
Cacao Amargo: 100 grs.
Chocolate: 100 g
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Leche: 1 Ml.
Manteca: 100 g
Arroz: 200 grs.
Nuez Moscada: Una pizca
Vin Santo: 50 cc

Bebida sugerida

Vin Santo:

Masa

Manteca: 120 g
Azucar: 2 cdas.
Canela: Una pizca
Harina 0000: 150 g
Sal: Una pizca
Vin Santo: 30 cc

Opcional

Menta:
Moras:

Varios

Crema Batida: Cantidad deseada
Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Abra la *chaucha* de vainilla al medio y separe las semillas.
- Lleve la leche a hervor con el caco, el azúcar y la nuez moscada.
- Agregue la canela la vainilla y las semillas.
- Incorpore el *arroz* y cocine a fuego bajo durante 30 minutos aproximadamente.
- Revuelva de tanto en tanto durante la cocción.
- Deje enfriar antes de utilizar.
- Reserve.
- Ralle el *chocolate*.
- En un bowl sobre un baño María derrita el *chocolate* con la *manteca* y el Vin Santo.
- Incorpore el mascarpone y reserve.
- Pele y pique los pistachos.
- Bata las claras a 3/4 de punto.
- Bata las yemas.
- En un bowl mezcle el *arroz* frío con las yemas, la mezcla de *chocolate* y *manteca*.
- Vierta las claras y mezcle.
- Incorpore los pistachos picados y rellene la tarta.
- Cocine en horno precalentado a 190º C durante 25 minutos aproximadamente.

Masa

- En una batidora eléctrica trabaje la *harina* con la canela, la sal, el azúcar y la *manteca* fría.
- Añada Vin Santo y continúe trabajando la masa hasta formar un bollo de masa lisa.
- Reserve en la heladera cubierta por un film durante 30 minutos.
- Estire la masa y cubra un molde para tarta.
- Cubra con una lámina de papel *manteca* y porotos.
- Cocine en el horno precalentado a 180º C durante 15 minutos.

Presentación

- Sirva una porción de tarta en un plato y espolvoree con azúcar impalpable.
- Acompañe con *crema* batida.
- Decore con hojas de *menta* y *arándanos*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-di-riso