

# Torta integral de ricota con nueces y salsa de cacao

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Para la masa

**Yema:** 1 Unidad

**Harina integral fina:** 250 g

**Manteca:** 100 grs.

**Azucar comun:** 100 g

**Huevos:** 1 Unidad

### Relleno

**Azucar:** 200 grs.

**Huevos:** 4 Unidades

**Crema pastelera:** 1 Taza

**Vainilla:** 2 cda.

**Nueces tostadas:** 1 Taza

**Ricota:** 600 grs.

### Salsa de cacao

**Crema:** 100 cc

**Azucar:** 250 grs.

**Cacao:** 100 g

**Agua:** 300 cc

## Preparación de la Receta

### Para la masa

- Hacer una masa, dejar reposar en la heladera por 1 hora.
- Forrar un molde de 28 cm de diámetro, dejando que sobresalga masa por los bordes, enfriar.

## Relleno

- Batir la ricotta hasta que no tenga grumos junto con el azúcar, agregar los huevos, la *crema* pastelera, las nueces y la vainilla, dejar reposar.
- Retirar el molde forrado, rellenar, cubrir con la masa restante, sellar. Precalentar el horno a 180 grados y cocinar por 40 minutos, reservar.

## Salsa de cacao

- Mezclar todos los ingredientes en una olla, llevar a hervor y cocinar por cinco minutos.
- Servir una porción de tarta con la salsa de cacao tibia.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/torta-integral-de-ricota-con-nueces-y-salsa-de-cacao>