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 azucar, 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 porcion 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