

Receta Tarta de ricota soufflé

Receta de la clásica torta de ricota con relleno XXL, suave, cremoso y super rico.



TIEMPO DE PREPARACIÓN

35 min

TIEMPO DE COCCIÓN

1 h



PLATO

Hora del té o café, Postre, Tartas



MATERIALES

- Molde 18cmØ

INGREDIENTES

Para la masa

- 150 g Harina 0000
- 1 cdita Polvo para hornear
- 70 g Azúcar
- 70 g Manteca
- 2 Yemas
- Ralladura de limón

Relleno

- 500 g Ricota
- 150 g Azúcar
- 3 Claras
- Ralladura de limón
- 1 cda Esencia de vainilla
- 100 g Crema de leche

ELABORACIÓN PASO A PASO

Preparación de la masa

1. Elaborar un arenado con la harina 0000, el de polvo para hornear, el azúcar, la manteca, las yemas y la ralladura de limón.

150 g Harina 0000, 1 cdita Polvo para hornear, 70 g Azúcar, 70 g Manteca,
2 Yemas, Ralladura de limón

2. Tapizar la base y las paredes del molde previamente enmantecado.

Para el relleno

1. Mezclar la ricota procesada, el azúcar, ralladura de limón, la esencia de vainilla, las claras y la crema de leche o vegetal.

500 g Ricota, 150 g Azúcar, 3 Claras, Ralladura de limón,
1 cda Esencia de vainilla, 100 g Crema de leche

2. Colocar en el molde y llevar a horno 160°C por aproximadamente una hora. Dejar reposar antes de desmoldar.

3. Espolvorear con azúcar impalpable y decorar como más te guste. *Sugerencia:* queda genial cubierta con frutillas.



La casa de las mil tortas

www.lacasadelasmiltortas.com