Súper tarta de Ricotta

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 250 g de harina de repostería
- 175 g de mantequilla a temperatura ambiente
- La ralladura de medio limón
- 4 yemas
- 50 g de azúcar
- Una pizca de sal
- Para el relleno de la tarta:
- 1 kg de queso ricotta
- 10 g de harina
- 3 yemas
- 80 g de azúcar
- La ralladura de una naranja
- 45 g de dátiles
- 30 g de almendra laminada
- 30 g de naranja confitada
- 1 huevo

Preparación:

Paso 1

Cortamos la mantequilla en cubos y la mezclamos con la harina. Mezclamos con las manos y añadimos el resto de ingredientes. Comenzamos a amasar durante unos 5-10 minutos, hasta que nos quede una masa lisa y homogénea. Formamos una bola y la metemos en la nevera durante media hora. Engrasamos el molde. Sacamos la masa de la nevera y cortamos una tercera parte. El resto lo estiramos con el rodillo hasta formar una base lo suficientemente grande como para meterla en el molde y la desplegamos sobre él. El resto de la masa a la nevera 15 minutos. Mezclamos con las varillas el queso ricotta, el azúcar y la harina. Añadimos la ralladura de

naranja y batimos un poco. Continuamos con las yemas, de una en una. Echamos los dátiles, la almendra laminada y los trozos de naranja confitada. Mezclamos bien y lo vertemos todo en el molde, sobre la base que habíamos preparado. Sacamos las sobras de masa de la nevera y la extendemos sobre una superficie enharinada. Cortamos tiras de un centímetro de ancho, lo suficientemente largas como para encajarlas sobre la superficie de la tarta. Precalentamos el horno a 180 º. Ponemos todo el conjunto en la nevera 15-30 minutos. Sacamos de la nevera y metemos al horno durante 1 hora y cuarto. Dejamos enfriar y desmoldamos.