

Â«CheesebrownieÂ» de ricotta

DescripciÃ³n

default watermark



Este postre va en dos capas: Una de Brownie y otra de tarta de queso ricotta. Nos queda una base de bizcocho sabor chocolate intenso y una tarta de ricotta para chuparnos los dedos. Â¡Ale, manos a la obra!

Ingredientes: **(Para seis u ocho personas).**

Para el Brownie.

- 150 gr de chocolate negro. Me gusta el de NestlÃ©.
- 120 gr de azÃºcar moreno.
- 80 gr de harina de trigo.
- 2 huevos medianos.
- 1 pizca de sal.
- 1/2 cucharadita de postre de esencia de vainilla o vainilla en polvo.
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva suave.
- 1 cucharada sopera de ron. Opcional.

Para la tarta de queso.

- 450 gr de queso ricotta. Se puede hacer con queso crema, tipo Filadelfia, tambiÃ©n.
- 120 gr de azÃºcar blanco.
- 2 huevos medianos.
- Para decorar, virutas de chocolate, unos hilos de chocolate fundido, o tal cual. Opcional y al gusto.

default watermark

PreparaciÃ³n:

Escogemos el molde, puede ser rectangular, pero he elegido uno redondo desmoldable de 18 cm de diÃ¡metro. Forramos el fondo con papel de horno y reservamos.



Del Brownie.

Tamizamos la harina y la sal con ayuda de un colador y reservamos.

En un bol ponemos el chocolate troceado, el ron y el aceite, derretimos en el microondas, reservamos.

- 
default watermark

- 

En otro cuenco batimos los huevos, la vainilla y el azÃºcar moreno con unas varillas elÃ©ctricas, durante unos minutos, que salgan burbujas. Incorporamos el chocolate derretido y mezclamos con una espÃ¡tula. Echamos la harina tamizada.
Removemos y pasamos la mezcla al molde, repartimos bien y reservamos.

- 
ault watermark

- 

De la tarta de queso.

Precalentamos el horno a 180ÂºC, calor arriba y abajo.

Ponemos en un bol el queso y batimos con las varillas elÃ©ctricas durante unos minutos hasta que se forme una especie de crema.



Incorporamos el azÃºcar blanco y los huevos, seguimos batiendo.

- 
t watermark

- 

Vertemos la mezcla sobre la base de brownie, asentamos dando unos golpecitos sobre la encimera y horneamos a 180ÂºC, calor arriba y abajo durante 60 minutos. Pinchamos con un palito de brocheta el centro de la tarta para ver si estÃ¡ hecha.



Sacamos del horno, dejamos atemperar y lo pasamos al frigorÃfico, tapada con film transparente, 4 horas.

Decoramos a nuestro gustoâ?¦Â¡Y que Dios nos pille confesados!



Consejo: EstÃ¡ claro que hay que hacerlo la vÃspera de su consumo. Lo de aÃ±adirle ron al chocolate es opcional, pero me parece que le da un toque sabroso al bizcocho. Si vemos que se nos dora demasiado la superficie, tapamos con papel de aluminio y seguimos con el horneado. El tiempo de horneado puede depender de varios factores, de la potencia del horno, pero tambiÃ©n del tamaÃ±o del molde, en Ã©ste caso queda un postre gordito, lo que conlleva a dar mÃ¡s tiempo de horneado. Si escogÃ©is un molde mÃ¡s grande, quedarÃ¡ mÃ¡s fino y se os harÃ¡ en menos tiempo (unos 40-50 minutos).

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Huevos
2. Postres
3. Quesos

default watermark

Fecha de creaciÃ³n
mayo 17, 2019
Autor
admin