



Tarta de manzana y queso ricotta

Descripción

default watermark



Estamos en tiempo de manzanas en todas sus variedades, habrá que aprovechar la circunstancia y sacarle partido. Para ésta ocasión esgojo las Reineta (variedad Chantecler en éste caso), son las que más me gustan para este tipo de recetas, cuya acidez característica contrasta muy bien con el dulzor del postre. Además resulta una combinación ideal con el queso que le aporta una textura y sabor que sólo dan las tartas con queso.

Manzana Chantecler: es una variedad del fruto del *Malus domestica* cuyo origen se sitúa en Francia, se trata de un cruce de dos variedades de manzana, la Golden Delicious y la Reineta Clochard (o vagabundo), una variedad de manzana reineta muy común en el valle del Loira.

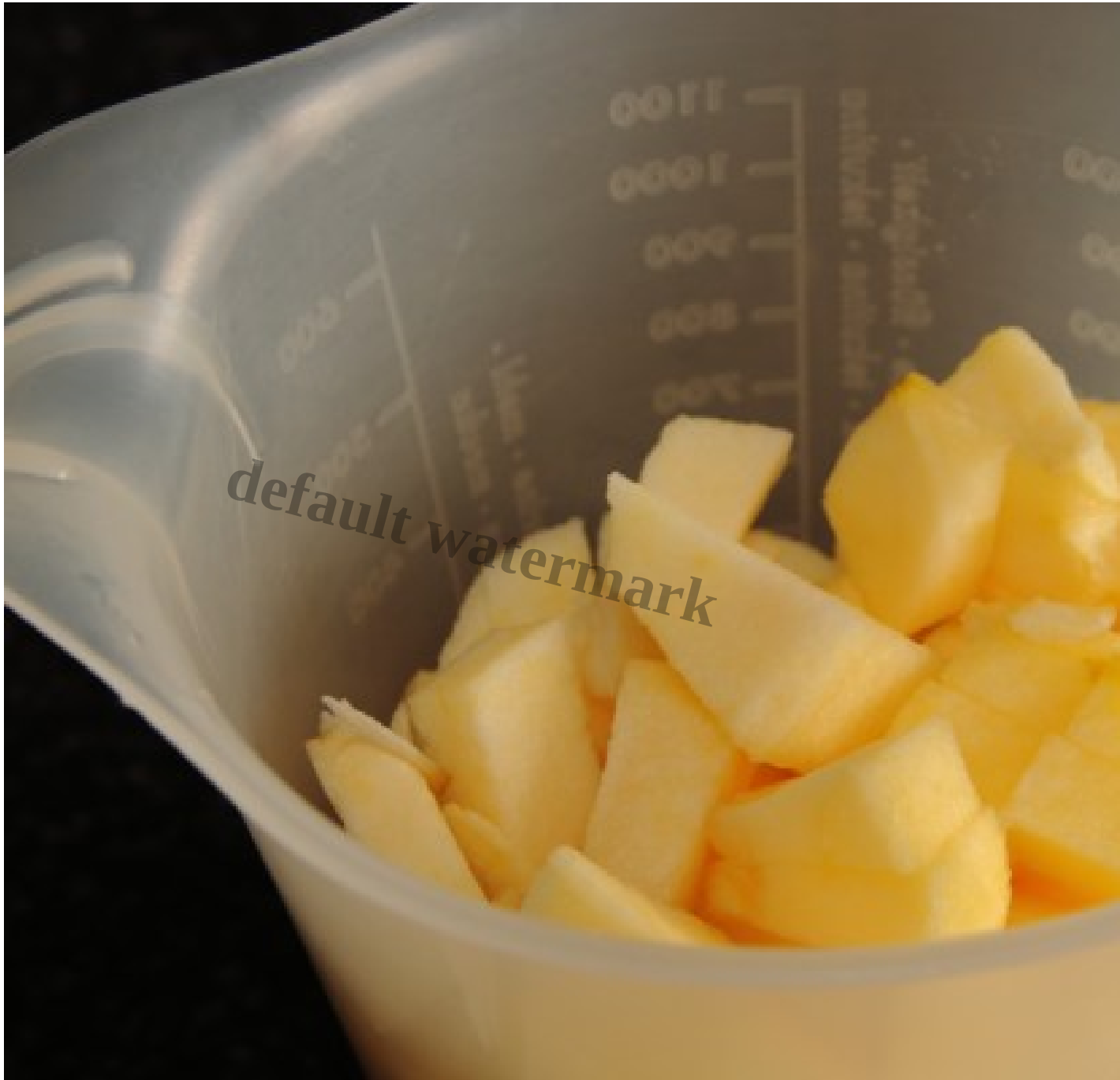
Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 4 manzanas Reineta (Chantecler) hermosas. O vuestra variedad favorita.
- 3 huevos talla L.
- 1 cucharadita de postre de canela en polvo.
- 250 gr de queso ricotta. Puede ser queso crema, queso fresco?
- 150 gr de azúcar blanco. Puede ser azúcar moreno.
- 100 gr de harina refinada de maíz, tipo Maicena.
- 8 gr de levadura en polvo, tipo Royal.
- 200 ml de nata. No la montaremos.
- Mermelada o miel para dar brillo a la tarta.

Preparación:

Escogemos un molde desmoldable, en este caso redondo y de 22 cm de diámetro. Forramos todo el molde con papel de hornear para facilitar el desmoldado, si es de silicona no es necesario forrarlo. Reservamos.

Pelamos y picamos 2 de las manzanas en dados pequeños.



Los pasamos a una jarra con el resto de los ingredientes, excepto las 2 manzanas restantes y la miel o mermelada. Batimos todo bien hasta obtener una textura líquida y cremosa. Pasamos esta crema al molde y reservamos.



Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Pelamos las 2 manzanas reservadas y cortamos **en gajos muy finos** (lo podemos hacer con una mandolina como es el caso), colocamos sobre la crema, comenzando por el exterior y haciendo círculos concéntricos hasta llegar al centro de la tarta.



Introducimos la tarta en el horno, a 180°C, calor arriba y abajo durante 60 minutos. Pinchamos con un palito de brocheta y si sale limpio la tendremos.

Sacamos del horno dejamos atemperar, **sin desmoldar**, tapamos la superficie de la tarta con papel de cocina y reservamos 2 horas en la nevera.

Para servir desmoldamos, calentamos un poco la mermelada o la miel en el microondas para que quede líquida y pincelamos dando brillo a toda la superficie.

¡Menudo placer de dioses!

Consejo: Se puede hacer de vÃspera, sacamos del frigorÃfico una hora antes de su consumo y pincelamos momentos antes de servir.

SÃguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

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

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

CategorÃa

1. Frutas
2. Huevos
3. Postres
4. Quesos

Fecha de creaciÃ³n

enero 31, 2020

Autor

admin