



Tarta de plátano y Ricotta

Descripción

default watermark



La verdad es que el plátano no es una de nuestras frutas favoritas, pero me parece que maridado con queso puede ser un buen resultado.

Ingredientes: (Para ocho personas).

- 3 plátanos y medio hermosos o 4 pequeños.
- 3 huevos talla L.
- 1 yogur natural.

- 500 gr de queso Ricotta. Puede ser requesón, queso crema, en fin, el que más os guste.
- 180 gr de azúcar.
- 50 gr de harina refinada de maíz, tipo Maicena.
- Zumo de 1/2 limón.
- Mermelada de melocotón o albaricoque para dar brillo a la tarta.
- Mantequilla para untar el molde.

Enlace de receta de [Mermelada de albaricoque](#) .

Otras recetas con fruta: [Tarta «todo chocolate» con toque de fruta](#) , [Tarta de yogur y fruta](#) , [Mousse de Ricotta, melocotón y nectarina](#) , [Caprichitos de avena y fresas](#) , [Diplomático](#) .

Preparación:

Escogemos un molde desmoldable de 22 cm de diámetro, forramos la base con papel de hornear, untamos fondo y laterales con mantequilla y reservamos.



Separamos las claras de las yemas y reservamos.

Pelamos 2 de los plátanos, retiramos bien las hebras troceamos, rociamos con el zumo del limón para que no se oxiden, colocamos en un bol amplio junto con las yemas de los huevos, el queso, el yogur, el azúcar y la Maicena. Trituramos todo hasta obtener una crema homogénea. Reservamos.



En otro bol amplio batimos las claras a punto de nieve con unas varillas eléctricas y las incorporamos suavemente y con movimientos envolventes a la crema anterior, debe quedar una crema homogénea y sin grumos. Precalentamos el horno a 180 C, calor arriba y abajo.





Vertemos en el molde, damos unos golpecitos con el molde en la encimera y horneamos durante 50 minutos, que quede cuajada y cocida. Retiramos del horno, la dejamos templar, **desmoldamos una vez bien fría**.

Pelamos el plátano y medio reservado, retiramos las hebras, cortamos en rodajas no muy gruesas, las colocamos ligeramente superpuestas y formando hileras desde el borde de la tarta hacia el centro. Calentamos la mermelada y pincelamos nuestra tarta, con cuidado de no llevarme las rodajas de plátano.

¡Buen provecho!

Consejo: Podemos hacer la tarta de queso con antelación y decorarla con los plátanos antes de su consumo. Si vemos que se nos tuesta demasiado la superficie durante el horneado la tapamos con papel de aluminio y seguimos con la cocción. Para asegurarnos un buen resultado de la tarta, debemos respetar el tiempo de cocción y sobre todo dejar que se enfríe bien antes de desmoldarla, porque si no se deshará cuando intentemos sacarla del molde. Se puede hacer con otras frutas como por ejemplo fresas.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

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

Categorías

1. Frutas
2. Huevos
3. Mermeladas y compotas
4. Postres
5. Quesos

Fecha de creación

febrero 21, 2020

Autor

admin