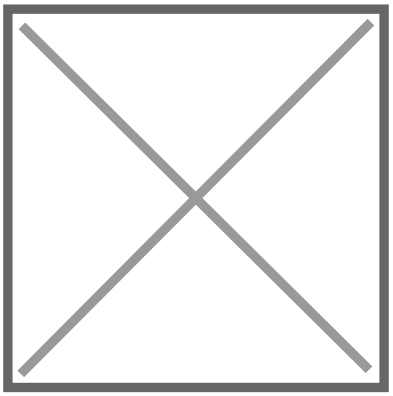


Tarta de queso ricota y chocolate

DescripciÃ³n

default watermark

default watermark


default watermark

Parece ser que Ã©sta tarta es original de Calabria (Italia) y que se suele servir con vino dulce para que cada comensal se ponga un chorrito por encima si quiere.

En casa somos muy fans de las tartas de queso, pero hasta ahora no habÃamos probado la mezcla de bizcocho, crema de queso y trocitos de chocolate, pero no sÃ© por quÃ© tengo la sensaciÃ³n de que nos va a encantar.

Â¡Vamos a ello!

Enlaces de otras recetas de postres con queso:

Tarta de queso fÃ¡cil sin horno , *Tarta de queso y naranja* , *Tarta de queso y mermelada* , *Tartaletas de cremoso de limÃ³n y queso* , *Tarta de mango y requesÃ³n* , *Tarta de chocolate blanco y queso*.

Ingredientes: **(Para ocho o diez personas).**

default watermark

Para el relleno.

- 600 gr de queso ricota. Me costÃ³ encontrarlo.
- 190 gr de azÃºcar.
- 2 huevos.
- 2 yemas.
- 40 gr de chocolate negro.

Para la base.

- 150 gr de harina.
- 2 huevos.
- 80 gr de azÃºcar.
- 50 gr de mantequilla.
- 1/3 de bolsita de levadura Royal.

PreparaciÃ³n:

Forramos con papel de hornear el molde elegido (25 cm de diÃ¡metro) y reservamos.



Del relleno.

Picamos con un cuchillo de sierra, en trozos pequeÃ±os, el chocolate. Reservamos.



En un bol amplio batimos bien la ricota, el azÃºcar, los huevos y las yemas con la batidora. AÃ±adimos el chocolate, mezclamos con una espÃ¡tula y reservamos.

- 
default watermark

- 

De la base.

Derretimos la mantequilla en el microondas y reservamos.

Mezclamos bien la harina con la levadura, reservamos.

En otro bol grande batimos con las varillas elÃ©ctricas los huevos, el azÃºcar y la mantequilla. Incorporamos la harina con la levadura y mezclamos todo con una cuchara. Resulta una masa espesa y pegajosa.

- 
default watermark

- 

Montaje.

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

Extendemos la mezcla de **la base** en el molde forrado, repartiÃ©ndola por el fondo y las paredes con una cuchara o con las manos, cuesta un poco repartirla, pero con paciencia queda bien.



Es importante que quede fina y mÃ¡s o menos uniforme. No creo que os sobre masa, pero si sobra no importa.

Vertemos la mezcla **del relleno** y horneamos 45 minutos, a 180ÂºC calor arriba y abajo.



Dejamos enfriar y desmoldamos.

Â¡Sin palabras!



Consejo: Si lo hacemos en un **molde menor de 30 cm** de diÃ¡metro, pondremos **Ã©stas cantidades para la base**, pero si el **molde es de 30 cm doblaremos Ã©stas cantidades.** El truco es que Ã©sta base, que queda como un bizcocho, no resulte muy gruesa porque quedarÃa cruda.

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

Fecha de creaciÃ³n
marzo 15, 2019
Autor
admin

default watermark