



Tarta de queso ricota y chocolate

Descripción

default watermark

default watermark



Parece ser que Esta 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 habíamos probado la mezcla de bizcocho, crema de queso y trocitos de chocolate, pero no sé por qué tengo la sensación de que nos va a encantar.

¡Vamos a ello!

Enlaces de otras recetas de postres con queso:

[Tarta de queso fácil sin horno](#) , [Tarta de queso y naranja](#) , [Tarta de queso y mermelada](#) ,
[Tartaletas de cremoso de limón y queso](#) , [Tarta de mango y requesón](#) ,
[Tarta de chocolate blanco y queso](#).

Ingredientes: (Para ocho o diez personas).

Para el relleno.

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

Para la base.

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

Preparación:

Forramos con papel de hornear el molde elegido (25 cm de diámetro) y reservamos.



Del relleno.

Picamos con un cuchillo de sierra, en trozos pequeños, el chocolate. Reservamos.



En un bol amplio batimos bien la ricota, el azúcar, los huevos y las yemas con la batidora. Añadimos el chocolate, mezclamos con una espátula y reservamos.





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 eléctricas los huevos, el azúcar y la mantequilla. Incorporamos la harina con la levadura y mezclamos todo con una cuchara. Resulta una masa espesa y pegajosa.





Montaje.

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

Extendemos la mezcla de **la base** en el molde forrado, repartiéndola 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 más o menos uniforme. No creo que os sobre masa, pero si sobra no importa.

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



Dejamos enfriar y desmoldamos.

ÂSin palabras!



Consejo: Si lo hacemos en un **molde menor de 30 cm** de diámetro, pondremos **estas cantidades para la base**, pero si el **molde es de 30 cm** **doblabamos estas cantidades**. El truco es que esta base, que queda como un bizcocho, no resulte muy gruesa porque quedará cruda.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: [instagram.com/_masgpostres](https://www.instagram.com/_masgpostres)

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

Categoría

1. Huevos
2. Postres
3. Quesos

Fecha de creación

marzo 15, 2019

Autor

admin

default watermark