

Torta de ricota y limón



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 10

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-de-ricota-y-limon>

Preparación

Triturars las galletas junto con la manteca. Colocar la mezcla en un molde redondo con base desmontable y cocer en el horno, 175-180°C, unos 10 minutos, hasta que las galletas queden un poco tostaditas. Reservar. Calentar en una cacerola el jugo y la ralladura de los limones. Apartar del fuego y agregar las hojas de gelatina, previamente hidratadas en un poco de agua y escurridas. Remover bien hasta que la gelatina esté disuelta y dejar enfriar. En un bol mezclar el queso, con el azúcar e incorporamos la crema de leche y las yemas de huevo. Agregar esta preparación a la mezcla de la gelatina. Reservar. Batir las claras de huevo a punto de nieve e incorporarlas a la mezcla de queso. Para añadir hacerlo poco a poco y con movimientos envolventes. Agregar la mezcla resultante al molde de base de galleta y dejar reposar durante mínimo 4 o 5 horas en la heladera. Sacar media hora antes de servir. Disfrute!



Ingredientes

- 1/2 paquete/s Galletitas maría
- 60 gramo/s Manteca
- 1/2 kgrs. Ricota
- 2 Limones
- 6 hoja/s Gelatina sin sabor
- 150 gramo/s Azúcar
- 300 cc. Crema de leche
- 4 Huevos

Categorías

Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Italiana, Todo el año, Económico, Frutas, Lácteos y huevos, Rápida, Una cocinera experta, Visitas, Postre

