

Tarta cu ricotta

Tarta cu ricotta

Ingrediente :

Aluat: 340 g faina, 3 linguri zahar, 6 linguri unt taiat bucatele, 1 ou batut cu 1 lingura de apa. Umplutura: 450 g brinza ricotta, 160 g zahar, 1 lingura amidon, 1 lingura coaja de lamiie rasa, 1 lingura vanilie (din baton de vanilie) sau 1 pachet zahar vanilat, 3 oua

Preparare :

Intr-un castron, amestecati faina cu zaharul si sarea, adaugati bucatelele de unt si framintati citeva minute. Rezulta un aluat sfarimicios. Adaugati oul batut cu o lingura de apa si amestecati cu o furculita pina cind aluatul se aduna. Se rastoarna aluatul pe masa si se framinta citeva minute. Se acopera cu folie de plastic si se lasa la frigider o ora. Se presara cu faina suprafata de lucru si se rastoarna aluatul. Se intinde o foaie rotunda de aproximativ 33 cm diametru. Se tapeteaza cu aceasta fundul unei forme rotunde de tort (cu fundul detasabil). Se ridica marginile (nu intindeti de aluat) si se taie eventualele margini care atirna. Se strapunge cu furculita in mai multe locuri aluatul de pe fundul formeii. Se da la rece in frigider 20 de minute. Se aseaza peste aluat o hirtie de copt peste care se pun boabe de fasole. Se coace la cuptorul preincalzit la 180 g Celsius, pe gratarul cel mai de jos, 10 minute, dupa care se scoate hirtia de copt si boabele de fasole. Se mai lasa pina cind se rumenesc marginile tarteii (10 minute). Se prepara intre timp umplutura: brinza ricotta se amesteca cu zaharul si amidonul. Se adauga apoi coaja de lamiie, vanilia si ouale batute usor. Se aseaza pe tarta, nivelind compozitia. Se mai coace 20 de minute. Se lasa sa se raceasca pe un gratar de bucatarie.