

la receta

## Tarta de ricotta y cerezas

CULTURA

17\_01\_2022



La receta “clásica” de este pastel se basa en las guindas (una variedad de cerezas ácidas y fragantes, hermanas de las guindas). Pero nos tomaremos una “licencia poética” y sustituiremos las guindas por cerezas, en homenaje a nuestro cuadro de Barocci.

Esta exquisita preparación es uno de los tesoros de la gastronomía judía romana. En el siglo XVIII cambió su nombre por el de “Torta papale” o “Paplina” tras un edicto en el que

el Papa Pío VI prohibía a los judíos vender productos lácteos a los cristianos (*L'Editto sopra gli Ebrei*, 1775). Para escapar del control de los guardias del Papa, los pasteleros del gueto escondían el relleno de ricotta y cerezas negras entre dos capas de suave masa quebrada.

## **Ingredientes para 6 personas**

### **Para la masa quebrada**

200 g de harina 00

65 g de azúcar glas

45 g de mantequilla derretida

1 huevo entero + 1 yema

1 cucharadita de levadura de pastelería

1 pizca de sal

La cáscara de medio limón

### **Para el relleno**

500 g de queso *ricotta*

150 g de azúcar glas

400 g de mermelada de cereza ácida extra (o de cereza negra o de cereza)

### **Para la decoración**

20 g de azúcar glas

### **Para la masa**

Preparar la base derritiendo la mantequilla en un cazo y dejándola enfriar. En un bol, batir el huevo y la yema con el azúcar, añadir la levadura, la mantequilla derretida, la ralladura de limón y una pizca de sal. Añadir poco a poco la harina, removiendo con un tenedor. Hay que obtener una mezcla que se desprenda de las paredes pero que no se

pegue a las manos (si está demasiado blanda y pegajosa, añadir un poco de harina; si está demasiado seca, añadir un poco de leche).

Pasar a una superficie enharinada y amasar brevemente. Formar una bola, envolverla en film transparente y dejarla reposar en la nevera durante 2 horas.

Extender unos dos tercios de la masa quebrada en un molde forrado con papel de horno; los bordes del molde deben estar cubiertos con masa quebrada.

Verter la mermelada de guindas (o mermelada de cereza) sobre la base y nivelarla.

Preparar el relleno: en un bol, mezclar rápidamente con un tenedor el queso *ricotta* con el azúcar, y verter sobre la mermelada de guindas.

Extender el resto de la masa quebrada formando un disco más pequeño para cubrir completamente el relleno; doblar los bordes.

Cocer en el horno precalentado a 180°C durante unos 50 minutos o hasta que la superficie esté un poco tostada.

Espolvorear con azúcar glas antes de servir.