# TORTA DE REQUESON

## Ingredientes

|  |  |
| --- | --- |
| 1  1 | Papel de 15 x 10 cm  Libra de queso ricotta |
| 1  12oz  ½ tz  ½ tz  3  1cda  1cda  1cda  1 lb | Base de almendras  Queso Crema  Erytritol o Stevia  Azúcar de coco  Huevos a temperatura  Extracto de vainilla  Ralladura de limón  Harina de Coco  Frutillas |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

## Instrucciones

1. Precaliente el horno a 180 grados y engrase un molde de 9 pulgadas, con seguro para desmoldar (vincha)
2. Agregue la base de pie de almendras (ver receta) al molde
3. Ponga el papel con un peso y meta al horno 10 minutos. Retire y deje enfriar.
4. Baje la temperatura del horno a 150 grados
5. Ponga en una mezcladora los quesos, con los endulzantes, el cascara de limón y la vainilla. Cuando este mezclado añada los huevos y la cucharada de harina de coco.
6. Cuando este todo muy bien mezclado y con textura, añada despacio (para evitar burbujas), esta mezcla a la base de almendras que ya tiene precocida y un poco dorada
7. Hornee por alrededor de 65 a 80 minutos, hasta que se vea firme pero aun el centro de la torta burbujee o se mueva un poco
8. Remueva del horno y deje enfriar al ambiente por alrededor de 2 horas y luego refrigere por 3 horas o toda la noche.
9. Prepare el topping. Puede poner fresas frescas encima de su torta o preparar un coulis de fresas (ver receta); el mismo que lo pondrá frio una vez que saca la torta de refrigeración

YUMMI!