



TORTA DE RICOTTA

$\frac{1}{3}$ taza de azúcar
 $\frac{2}{3}$ taza de pinoles o almendras cortadas
 $3\frac{1}{2}$ taza de queso Ricotta
2 cucharadas de Ron o $\frac{1}{2}$ cucharadita de Extracto de Ron
 $\frac{3}{4}$ taza de azúcar
4 onzas de chocolate medio dulce cortado en pedacitos
 $\frac{1}{2}$ taza de pedacitos (chips) de chocolate medio dulce
Masa de Almendra (receta sigue abajo)
Azúcar en polvo

Enmantequille un plato grande or un papel de sera y una cuchara grande. Ponga a un lado.

Con $\frac{1}{3}$ taza de azúcar haga un caramelo como para un flan, sin que se le queme. De inmediato agregue las pinoles o las almendras y ponga el caramelo en el plato o papel previamente enmantequillado. Con la cuchara forme el caramelo para que quede delgado. Deje que este se enfríe bien y quiebrelo en pedacitos chicos.

Una el queso Ricotta, el Ron y $\frac{3}{4}$ taza de azúcar. Agregue el chocolate y la quebraduras de caramelo.

Enmantequille un molde de torta (springform pan) y forme con la Masa de Almendra el fondo del molde y los lados dejando un centímetro de borde arriba.

Invierta la mezcla de Ricotta y cubra el pastel con el resto de la Masa de Almendra.

Cocine el pastel a 350°F por 45 minutos (que este doradito). Enfríe completamente (es mejor dejarlo para el otro día antes de servirla)

Antes de servir, espolvoree el pastel con la azúcar en polvos.. Sirve 10 a 12 personas.

MASA DE ALMENDRAS

Tueste $\frac{2}{3}$ taza de Almendras en el horno a 350°F hasta que se doren poquito (no mas de 10 minutos). En el procesador, muelalas como para harina. Mezcle esta con $\frac{1}{3}$ taza de mantequilla.