MOUSSE DE NARANJA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Se puede adornar con juliana de cascara, rodajas de naranja, y nueces caramelizadas.

Descripción:
Sana y deliciosa forma de tomar fruta .

Ingredientes para 4 personas :

- 3 naranjas
- 4 yemas de huevo
- 200 g de azúcar
- 3,5 dl de nata
- 4 hojas de gelatina neutra
- 4 cucharadas de licor de naranja

Preparación:

Paso 1

Rallar las cascaras de las naranjas y exprimir el zumo . Poner las hojas de gelatina a remojo en un bol con agua fria . Batir las yemas con el azucar hasta que se blanqueen incirporar la ralladura de naranja. Reservar como la mitad del zumo y agregar el resto a la preparaciòn anterior.Por ultimo , incorporar el licor de naranja.

Paso 2

Calentar el zumo de naranja reservado, incorporar en el las hojas de gelatina escurridas y remover hasta que se disuelvan. Dejar enfriar. Montar la nata y mezclarla con la preparaciòn anterior. Añadir el zumo de naranja con la gelatina y mezclar suavemente para que la preparaciòn quede esponjosa. Repartir la mezcla en moldes individuales y dejar reposar en la nevera durante 6 horas (si es un poco mas, mejor) .