



Tarta de naranja y queso

Descripción

default watermark



Como estamos en plena temporada de naranjas, vamos a Â«darle cãÃ±aÂ». Esta es un tarta muy refrescante, por el toque cãtrico y porque hay que servirla fresquita.

Ingredientes: (Para 8-10 personas)

Para la base.

- Bizcochos de soletilla, unos 10 dependiendo del tamaÃ±o del molde.
- 250 ml de zumo de naranja (para mojar los bizcochos).

Para la crema de naranja.

- 70 ml de zumo de limón.
- 250 ml de zumo de naranja.
- 30 gr de harina de maíz refinada (Maicena).
- 50 gr de azúcar.

Para la crema de queso.

- 250 gr de queso Mascarpone.
- 250 de yogur griego.
- 140 gr de azúcar.
- 400 ml de nata líquida.
- Un poco de ralladura de limón.
- Toque de vainilla en polvo (una cucharadita de postre), opcional.

Para decoración.

- Frambuesas, gajos de naranja a sangre, hojas de menta. Opcional.

Preparación:

Escogemos un molde de cristal puede ser rectangular como este de 39x23x5 cm o cuadrado, forramos con film transparente y reservamos.

De la crema de naranja.

En una cazuela mediana mezclamos el azúcar y la harina de maíz. Vertemos los zumos y removemos los ingredientes hasta que queden bien integrados. Llevamos al fuego y calentamos hasta que espese. Vertemos la mezcla en el molde, extendemos bien, dejamos templar e introducimos en la nevera hasta que solidifique.





De la crema de queso.

En un bol grande mezclamos, con ayuda de un tenedor, el queso, el azúcar, la vainilla y la ralladura de limón, añadimos la nata. Montamos la mezcla con unas varillas eléctricas.



Del montaje de la tarta.

Vertemos la crema de queso sobre la crema de naranja ya sólida, extendemos y alisamos bien. En un plato echamos el zumo de naranja (ingrediente para la base), mojamos los bizcochos de soletilla y los colocamos sobre la crema de queso cubriendo toda la superficie. Tapamos la tarta con film transparente e introducimos en el frigorífico **durante al menos 3-4 horas**.

Para servir nuestra tarta desmoldamos sobre un plato/fuente de presentación, retiramos el papel film y decoramos al gusto.

Podemos decorar la tarta con unas frambuesas y gajos de naranja sacados a sangre que queden sin ninguna piel blanca.

Consejo: El tiempo de refrigeraci3n de la tarta es orientativo, perfectamente puede estar hecha con 48 horas de antelaci3n mientras la tengamos en la nevera. La decoraci3n es opcional y a gusto de cada cu3l.

S3guenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

M3ndanos tus recetas, opiniones, sugerencias? a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscr3bete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el m3vil.

Categor3a

1. Frutas
2. Galletas
3. Postres
4. Postres sin horno
5. Quesos
6. Recetas navide3as y festivas
7. Recetas sin horno

Fecha de creaci3n

marzo 3, 2023

Autor

admin