



Tarta mousse de naranja y dulce de membrillo

Descripción

default watermark



He encontrado Å©sta tarta en Internet y como se aproxima el cumpleaÅ±os de mi madre y seguimos de Å«encierroÅ», he aprovechado para hacÅ©rsela. La he Å«tuneadoÅ» un poco y le he aÃ±adido un dulce de menbrillo que le regalaron en Reyes con toque de naranja, me ha venido que ni pintado. El resultado es una tarta sÅºper fÃ¡cil, suave, delicada con el dulce justo, nada empalagosa y muy digna para cualquier cumpleaÅ±os.

Ingredientes:

Para la base.

- 110 gr de galletas, vuestras favoritas.
- 25 gr de avellanas o almendras molidas, tostadas.
- 80 gr de mantequilla.

Para la mousse.

- 6 hojas de gelatina neutra (10 gr).
- 200 gr de azúcar.
- 425 ml de zumo de naranja.
- 250 ml de yogur natural sin azúcar.
- 400 ml de nata para montar.

Para la cobertura de menbrillo.

- 3 hojas de gelatina neutra (5 gr).
- 160 gr de dulce de membrillo con naranja.
- 130 ml de zumo de naranja.

Preparación:

Preparamos un molde redondo desmoldable de 20 cm de diámetro y 6,5 de altura, cubrimos el fondo con papel de hornear y los lados con papel de horno mojado. Reservamos.



De la base.

Tostamos las avellanas en una sartén (se compran ya tostadas, pero las m as son del avellano de la huerta), trituramos las galletas y las avellanas con el accesorio pertinente, mezclamos bien en un bol con la mantequilla derretida en el microondas y cubrimos el fondo del molde procurando que quede toda la base al mismo nivel y con el mismo grosor. Reservamos en la nevera.



De la mousse.

Colocamos el brick de nata en un bol con hielo, lo metemos en la nevera por lo menos 1 hora antes de comenzar con la receta.

Ponemos las hojas de gelatina a remojo en agua fría. Reservamos.

En un bol amplio mezclamos el zumo de naranja caliente con el azúcar e incorporamos las hojas de gelatina hidratadas y bien escurridas. Mezclamos hasta que se diluyan y dejamos enfriar a temperatura ambiente, pero sin que se cuaje. En el mismo bol, templada ya la mezcla, incorporamos el yogur,

mezclamos bien y reservamos.

-





Sacamos el bol con la nata y los hielos del frigorífico, retiramos los hielos, escurrimos bien y vertemos la nata en el mismo bol frío, batimos con las barillas eléctricas hasta que quede bien montada y la incorporamos a la mezcla del zumo de naranja, **muy suavemente y con movimientos envolventes** con una espátula. Vertemos la mousse sobre la base de galletas y refrigeramos hasta que cuaje bien, **como mínimo 3-4 horas**.



De la cobertura.

Ponemos la gelatina en un cuendo a hidratar en agua fría. Reservamos.

Calentamos un poco el zumo de naranja, añadimos la gelatina escurrida, mezclamos bien, incorporamos el dulce de membrillo y removemos hasta que se deshaga. Dejamos a temperatura ambiente , pero sin que llegue a cuajar.





Sacamos la mousse de la nevera con el molde y vertemos la cobertura, repartimos bien por toda la superficie y volvemos a refrigerar haya que haya cuajado.



Sacamos la tarta de la nevera, desmoldamos, retiramos el papel de horno y decoramos al gusto: Virutas de chocolate, almendras crocantes, rodajas de una buena naranja confitada! En este caso sin decoraci3n, tal cual.

¿Qu© tal, rica verdad?

Consejo: Como debe estar bien cuajada, prepar© la base y la mousse la víspera por la mañana y la cobertura la víspera por la tarde, así pasa toda la noche en la nevera,

quedarÃ¡ bien cujada y no nos llevaremos sorpresas. Podemos hacer la cobertura sustituyendo el membrillo por una buena mermelada de naranja, y el zumo de naranja por agua (ingredientes de la cobertura).

SÃ¡guenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ! a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Frutas
2. Galletas
3. Mermeladas y compotas
4. Postres
5. Postres sin horno
6. Recetas navideÃ±as y festivas
7. Recetas sin horno

Fecha de creaciÃ³n

mayo 1, 2020

Autor

admin

default watermark