

Espuma de naranja (orangenschnee)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Jugo de Naranja: 3/4 Taza

Agua tibia: 1/4 Taza

Yemas: 2 Unidades

Vino Blanco: 3/4 Taza

Crema chantilly: 100 grs.

Gelatina sin sabor: 2 Sobre

Azucar: 50 grs.

Azucar: 2 cdas.

Claros: 4 Unidades

Varios

Menta fresca: Cantidad necesaria

Nueces picadas: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En un bowl bata las yemas con 50 gr de azúcar, agregue el vino blanco, el *jugo* de **naranja** y de *limón*, el agua y la ralladura de **naranja**
- Añada la *gelatina* y coloque a baño maría, bata hasta que espese
- Retire y lleve a la heladera hasta que tome consistencia de clara de *huevo*.
- Bata las claras a punto nieve consistente, agregue las 2 cucharadas de azúcar y bata unos minutos.
- Agregue la *crema* de *naranja* y la *crema* chantilly
- Mezcle con cuidado.
- Reserve en frío

Presentación

- Sirva la *crema* en copas y espolvoree con nueces picadas, decore con *menta* fresca