

# Tarta Cítrica



## Ingredientes

**Yogur griego:** 200 g  
**Azúcar Glas:** 250 g  
**Crema de leche:** 200 g  
**Jugo De Lima:** 100 MI  
**Hojas de gelatina:** 3 Unidades

### Para el almíbar:

**Agua:** 30 MI  
**Azucar:** 50 Gramos

### Para la confitura:

**Azucar:** 200 Gramos

### Para la gelatina de naranja:

**Azucar:** 20 Gramos  
**Jugo de Naranja:** 200 MI

**Acetato:**  
**Base de bizcocho o pionono:**  
**Hojas de menta para decorar:**  
**Queso Crema:** 300 g

**Jugo de Limón:** 20 MI

**Kumquats:** 200 Gramos

**Gelatina:** 1 Hoja

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, hacemos una confitura de *kumquats* y azúcar. Pinchamos los primeros, bien lavados y les echamos azúcar, en una *cacerola*. Cocinamos durante unos minutos hasta que se ablanden un poco.
- Luego, hacemos un *almíbar* con el azúcar, el agua y el *jugo de limón*.
- Colocamos el *bizcocho* en un molde desmontable y pintamos con el *almíbar*. Alrededor del aro del molde colocamos un acetato.

- Hacemos una *crema* con el yogurt, el queso, la *nata*, el *zum*o y el azúcar. Hidratamos la *gelatina* y la añadimos. Vertemos encima del *bizcocho*. Enfriamos en la heladera.
- Por otro lado, calentamos el *jugo* con el azúcar y añadimos la *gelatina* hidratada. Dejamos que repose para bajar temperatura. Una vez que la superficie de la *crema* esté dura, echamos encima el *jugo* de *naranja* con la *gelatina*. Enfriamos.
- Decoramos con la confitura de *kumquats* y hojitas de *menta*.
- Servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-citrica-2>