

# Torta de naranjas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Jugo de Naranja:** 1/2 Taza

**Azúcar:** 150 grs.

**Huevos:** 3 Unidades

**Ralladura de naranja:** 1/2 cdita.

**Manteca blanda:** 100 grs.

**Harina:** 200 grs.

**Polvo de hornear:** 2 cditas.

## Relleno

**Jugo de Naranja:** 1 Taza

**Cremor tártaro:** 1 cdita.

**Claras:** 2 Unidades

**Azúcar:** 1 Taza

## Varios

**Cerezas:** A gusto

**Gajos de naranjas:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Encienda el horno.
- Enmanteque y enharine un molde *redondo* N°26 para horno.
- Bata los huevos.
- En un bowl mezcle la *manteca* con el azúcar.
- Incorpore de a poco los huevos y bata.
- Añada el *harina*, el polvo de hornear, la ralladura y el *jugo de naranja*.
- Mezcle con movimientos envolventes hasta integrar.
- Vierta la preparación en el molde y cocine a fuego moderado entre 20 y 25 minutos.

## Relleno

- Coloque en un bowl el azúcar, el cremor tártaro, el *jugo* de naranjas y las claras.
- Mezcle con una batidora.
- Lleve a Baño María y continúe batiendo hasta lograr una consistencia espesa.
- Retire y deje enfriar.

## Armado

- Corte la torta por la mitad y cubra con el relleno.
- Coloque la otra mitad encima.
- Cubra la torta con el resto del relleno por completo.

## Presentación

- Decore la torta con gajos de *naranja*, cerezas y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/torta-de-naranjas>