Torta de naranjas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo de Naranja: 1/2 Taza
Azucar: 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
Azucar: 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 continué 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