Torta de sabayón y naranjas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Polvo de hornear: 1 cdita.
Azucar: 6 cdas.
Limon: 1 Unidad
Huevos: 6 Unidades
Harina: 6 cdas.

Cobertura

Azucar: 12 cdas.
Claras: 6 Unidades
Limon: 1 Unidad

Sabayón

Almidón de Maíz: 1 cdita.
Yemas: 6 Unidades
Crema de leche: 200 cc
Oporto: 100 cc
Azucar: 6 cdas.

Varios

Naranjas: 2 Unidades
Licor de naranjas: A gusto
Mermelada de damascos: 100 g

Preparación de la Receta

- Exprima el *limón* y ralle su cáscara.
- Bata los huevos con el azúcar hasta que duplique su volumen.
- Aromatice con el *jugo* y la ralladura de *limón*.
- Fuera de la batidora incorpore la *harina* cernida con el polvo de hornear poco a poco con movimientos envolventes

- Vierta dentro de un molde *redondo* de 26 cm de diámetro.
- Cocine en el horno precalentado a 180º C durante 25 a 30 minutos aproximadamente.

Cobertura

- Ralle la cáscara de *limón*.
- Mezcle las claras con el azúcar sobre el fuego bajo hasta que se disuelva el azúcar.
- Termine de batir en la batidora eléctrica a punto nieve.
- Incorpore la ralladura de *limón*.

Sabayón

- Bata la *crema* a punto chantilly sobre un baño María inverso.
- En un bowl bata las yemas con el azúcar, el almidón de maíz y el *oporto* sobre un baño María hasta que espese.
- Mezcle el sabayón con la *crema* chantilly.
- Deje enfriar en la heladera.

Armado

- Pele las naranjas a vivo, separe los gajos, también a vivo y finalmente corte en cubos.
- Corte el *bizcochuelo* en dos capas.
- Rocíe las capas de *bizcochuelo* con abundante *licor*.
- Unte la capa inferior de masa con la mermelada.
- Cubra con el sabayón y deje enfriar en la heladera durante 24 horas.
- Cubra con más sabayón frío y esparza los cubos de *naranja* por encima.
- Termine con mas sabayón y tape con la otra capa de *bizcochuelo*.
- Cubra con el merengue y deje reposar en la heladera durante 2 horas.

Presentación

- Sirva en una fuente.

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