Torta de yogur a la naranja (orangen-joghurt-torte)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bizcochuelo

Yemas: 4 Unidades
Azucar: 4 cdas.
Harina: 1 cdas.
Esencia De Vainilla: 1 cdas.
Claras: 4 Unidades

Relleno

Jugo de Naranja: 1/2 Taza
Jugo de Limón: 1 cda.
Azucar: 80 grs.
Mazapan: 100 grs.
Yogurt Natural: 2 Unidades
Crema chantilly: 180 grs.
Gelatina sin sabor: 2 Sobre
Agua: 1/2 Taza
Naranjas: 2 Unidades
Ralladura de naranja: 1 Unidad

Varios

Naranjas:
Flores naturales: Cantidad necesaria
Crema chantilly:

Preparación de la Receta

Bizcochuelo

- En un bowl coloque las claras de *huevo* y bata a punto nieve.

- Agregue las yemas, el azúcar y la esencia de vainilla, bata hasta que esté bien mezclado y añada la *harina* tamizada, mezcle con movimientos envolventes.
- En un molde n° 24 previamente enmantecado y enharinado coloque la mezcla.
- Cocine en horno moderado durante 20 minutos.
- Desmolde y deje reposar todo un día.

Relleno

- Disuelva la *gelatina* sin sabor en agua tibia, luego lleve al fuego a calentar hasta que disuelva bien.
- Ralle la **naranja**.
- Exprima las naranjas.
- Corte el *mazapán* en cubos pequeños.
- Pele las naranjas a vivo y corte en cubos pequeños.
- Coloque en un bowl y deje enfriar sin que tome consistencia
- Añada los yogures, la ralladura de *naranja*, el *jugo* de *naranja*, el *jugo* de *limón*, el azúcar, el *mazapán* y las naranjas
- Mezcle y lleve a la heladera a enfriar hasta que tome consistencia.
- Agregue la *crema* chantilly y mezcle con cuidado.

Armado

- Abra el *bizcochuelo* al medio y rellene con 2/3 de la *crema*, coloque la otra capa de *bizcochuelo* y cubra con el resto de la *crema*.
- Lleve a la heladera hasta que tome consistencia.

Presentación

- Pele la *naranja* a vivo y separe en gajos.
- Desmolde, y decore con gajos de *naranja*, *crema* chantilly y flores naturales.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-yogur-a-la-naranja-orangen-joghurt-torte