

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>