

Tortina de naranja y chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 120 g

Huevos: 4 Unidades

Naranjas: 4 Unidades

Polvo para hornear: 1 cditas.

Azucar: 300 grs.

Miel: 1 cda.

Esencia De Vainilla: A gusto

Harina de almendras: 150 g

Glaçage de chocolate

Azucar: 545 grs.

Agua: 400 Ml.

Gelatina sin sabor: 26 grs.

Crema de leche: 380 grs.

Cacao Amargo: 190 grs.

Varios

Frutas frescas: Cantidad deseada

Menta fresca: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Derrita la *manteca*.
- En una olla con agua hierva las naranjas enteras durante dos horas aproximadamente.
- Deje enfriar y procese.
- Coloque en un bowl y agregue los huevos uno a uno, el azúcar, la miel, la *manteca*, luego la *harina* de almendras, el polvo de hornear y la esencia de vainilla.
- Mezcle hasta integrar bien todos los ingredientes.
- En moldes previamente enmantecado y enharinado, coloque la mezcla hasta la tercera parte.
- Lleve al horno precalentado a 180° durante 25 o 30 minutos.

Glaçage de chocolate

- Hidrate la *gelatina* en agua fría y luego coloque a baño maría, hasta disolver.
- En una olla coloque el agua, el azúcar y la *crema* de leche, deje *hervir* y agregue el cacao amargo.
- Cuando el cacao se disuelva, agregue la *gelatina* y cuele.

Armado

- Retire del horno, deje enfriar las tortinas de **naranja** sobre una rejilla y bañe con el glaçage.

Presentación

- Sirva las tortinas con el glaçage de **chocolate** y decore con frutas frescas y *menta* fresca.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tortina-de-naranja-y-chocolate>