

Gelee de naranja (Tarta mousse)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Cremas · Procedencia: Mavillum · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0	
400 gr	Zumo de naranja
2	Ralladura naranja
2 hoja/s	Gelatina en hojas
	Vodka — ó Cointreau ó licor mandarina

ELABORACIÓN

Hidratar las hojas de gelatina en agua fría unos 5 minutos. Escurrir y disolver un poco del zumo de naranja previamente calentado. Mezclar con el resto del zumo, la ralladura y el Cointreau. Dejar reposar un mínimo de dos horas en el frigorífico.