

Crema nata (Tarta naranja)

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
150 gr Nata - líquida
50 gr Azúcar avainillado
2 gr Gelatina en hojas
1 Naranjas - zumo

ELABORACIÓN

Foto Can Gonella. Monta la nata con el azúcar avainillada. Pon la gelatina a hidratar en agua fría, cuando mas fría mejor. El zumo de naranja lo pones al fuego o al microondas, lo tibias y añades las hojas de gelatina una vez estén hidratadas, y secadas con servilleta de cocina, las fundes con el zumo. Mezclamos el zumo que tiene la gelatina con la nata montada.