

Tarta naranja

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

INGREDIENTES

0

Masa quebrada

Crema nata (Tarta naranja)

250 gr Nata - montada

Pastelera naranja (Tarta naranja)

Crema naranja (Tarta naranja)

ELABORACIÓN

Fotos paso a paso Can Gonella.

En un molde desmontable con una base de masa quebrada, encima la crema de nata

Después una capa de nata montada y después la pastelera de naranja

Y por último la crema de naranja. El corte