

Gelee de naranja (Tarta mousse)

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

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.