

Tarta fría de Naranja

Tarta helada de **mousse de naranja**



Preparación : 30 minutos

+ congelar 4 horas

Cantidad : 6 raciones



Ingredientes:

Para la base:

- papel de hornear, Molde desmontable de 20 cm
- 250 g de galletas tipo "Digestive" o galletas "María"
- 100 g de mantequilla (fundida pero no caliente)

Para la mousse de naranja:

- 100 ml de zumo de naranja natural
- 100 g de azúcar
- 12 g de gelatina neutra = 6 hojas
- 4 claras de huevo
- 500 ml nata p montar = media crema = whipping cream
- Ralladura de media naranja

Para la cobertura de naranja:

- 120 ml de zumo de naranja natural
- 80 g de azúcar
- 4 g de gelatina neutra = 2 hojas
- Unas gotas colorante naranja (o amarillo y rojo)

Decoramos con:

- una rodaja de naranja y una ramita de menta

1 Hacemos la **base de galleta**: fundimos la **mantequilla** 30 segundos al microondas (o baño maría) y trituramos las **galletas** dentro de una bolsa con un rodillo. Vertemos las galletas en un bol, añadimos la mantequilla y mezclamos hasta obtener una pasta uniforme. Colocamos papel de hornear en la base del **molde desmontable** y repartimos la galleta presionando bien. Reservamos en el frigorífico.

2 Preparamos la **mousse de naranja**: echamos la mitad del **zumo** en un vaso junto con la **gelatina**, mezclamos y reservamos. **Ponemos a calentar a fuego medio el resto del zumo junto con la ralladura de media naranja**. Cocinamos durante un minuto, retiramos del fuego y **añadimos el resto del zumo con la gelatina**. Mezclamos y dejamos enfriar. A continuación batimos en un bol **4 claras de huevo** y a los dos minutos añadimos poco a poco la **mitad del azúcar**. Continuamos batiendo hasta obtener un merengue firme y reservamos. Montamos la **nata** (crema para batir) bien fría en un bol frío. Batimos durante dos minutos y vamos añadiendo poco a poco el resto del **azúcar**. Seguimos batiendo hasta que nos quede una nata montada bien firme. A continuación vamos incorporando este merengue que hicimos antes hasta que quede bien integrado. **Añadimos la gelatina de naranja** (que ya debe estar fría) y la incorporamos a la mezcla. Vertemos sobre el molde rellenando bien los bordes, alisamos y **llevamos al congelador durante unas cuatro horas**.

3 Pasadas las cuatro horas **hacemos la gelatina de naranja que cubrirá la tarta**: para ello mezclamos la mitad del **zumo** con la **gelatina** y reservamos. Ponemos a calentar el resto del zumo con el azúcar y cocinamos a fuego medio durante un par de minutos. Retiramos del fuego y añadimos la gelatina hidratada, removemos y **damos un toque extra de color con colorante alimentario naranja** o en su defecto con cuatro gotas de amarillo y dos de rojo. Mezclamos y dejamos enfriar. Una vez fría quitamos la tarta del congelador, vertemos la gelatina por encima y dejamos de nuevo en el congelador hasta el momento de servirla.

4 **Para servir la tarta** pasamos una puntilla o cuchillo por el borde del molde y retiramos con cuidado el aro. Separamos la base y colocamos sobre una fuente. Alisamos los bordes con un cuchillo y **decoramos con una rodaja de naranja estirada y unas hojas de menta o hierbabuena**. **Conservaremos en el frigorífico hasta el momento de cortar** y mantendremos la que nos sobre refrigerado, ya que si lo dejamos fuera del frigorífico se fundirá la mousse. Esto es muy importante.