

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Jose Saez



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Se puede adornar con juliana de cascara, rodajas de naranja, y nueces caramelizadas.

## Descripción:

Sana y deliciosa forma de tomar fruta .

## Ingredientes para 4 personas :

- 3 naranjas
- 4 yemas de huevo
- 200 g de azúcar
- 3,5 dl de nata
- 4 hojas de gelatina neutra
- 4 cucharadas de licor de naranja

## Preparación:

### Paso 1

Rallar las cascara de las naranjas y exprimir el zumo . Poner las hojas de gelatina a remojo en un bol con agua fria . Batir las yemas con el azúcar hasta que se blanqueen incorporar la ralladura de naranja. Reservar como la mitad del zumo y agregar el resto a la preparación anterior.Por ultimo , incorporar el licor de naranja.

### Paso 2

Calentar el zumo de naranja reservado, incorporar en el las hojas de gelatina escurridas y remover hasta que se disuelvan. Dejar enfriar. Montar la nata y mezclarla con la preparación anterior. Añadir el zumo de naranja con la gelatina y mezclar suavemente para que la preparación quede esponjosa. Repartir la mezcla en moldes individuales y dejar reposar en la nevera durante 6 horas ( si es un poco mas, mejor ) .

