TARTA DE NARANJA AL CAFE

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** karmela



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 lamina de pasta brisa
- 200 g de mermelada de naranja
- harina
- 2 cucharadas de cafe molido
- 250g de mantequilla
- 100 g de azùcar
- 1 Naranja

Preparación:

Paso 1

Espolvorea con harina un molde para tartas desmontable y fòrralo con la làmina de pasta brisa. Cuecelo en el horno , precalentado a 180ºc durante unos 25 minutos o hasta que este dorada.

Paso 2

Prepara la crema con la mantequilla reblandecida a temperatura ambiente y el azùcar batir hasta que quede cremoso . A continuaciòn , añade la yema de huevo y el cafè disuelto en unas gotas de agua . Cuando estè todo bien mezclado, agrega la mermelada de naranja y vierte la crema en la tarta.

Paso 3

Para decorar la tarta , caliente el azùcar en un cazo con un poco de agua y cuecelo hasta obtener un almibar un poco denso. A continuaciòn , corta la naranja en rodajas y sumèrgelas en el almibar para que tomen sabor .Dispònlas sobre la tarta y sirve.