



Tarta de naranja

Tarta de naranja

[Mas recetas Tartas en http://www.recetasypostres.net/tartas/5.php](http://www.recetasypostres.net/tartas/5.php)

Ingredientes:

1 litro de nata, 4 vasos de zumo de naranja natural, 2 vasos de agua, 2 vasos de azúcar, 2 sobres de gelatina de naranja, caramelo y sobaos.

Pasos a seguir:

- 1) Se pone a calentar el zumo de naranja, el agua y el azúcar.
- 2) Cuando comience a hervir se añade la gelatina hasta que se disuelva.
- 3) Se retira del fuego y se deja templar un poco.
- 4) Se le echa la nata sin montar y se revuelve bien.
- 5) En un molde se echa caramelo y encima se vierte toda la mezcla anterior.
- 6) Por encima de la mezcla se colocan los sobaos portados por la mitad (en dos rodajas).
- 7) Se deja en la nevera de un día para otro.
- 8) Se le da la vuelta al molde para que queden los sobaos por debajo.
- 9) Se desmolda y lista para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/tartas/tarta-de-naranja-48.php>