Mousse de naranja con bizcocho de vainilla



Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
40 min.	4	Postres	Fácil

.

Ingredientes

- 2 Cucharadas de Azúcar glass
- 1 cucharada de mantequilla
- 1/3 de taza de claras de Huevo San Juan
- c/n de colorante vegetal naranja
- 6 piezas Huevo San Juan
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de harina
- 1/3 de taza de mantequilla

- 1/2 taza harina de almendra
- c/n de Azucar glass
- 1 1/2 taza de nueces
- 1/4 taza de mantequilla
- 1 taza de crema para batir
- 1 taza de queso mascarpone
- 1/4 de taza de Azúcar glass
- 1 pieza de naranja
- c/n de colorante vegetal naranja
- 1 sobre de grenetina
- c/n naranja confitada
- c/n mora azul
- c/n decoración en chocolate blanco

Preparación

Precalienta el horno a 180°C.

Mezcla el azúcar glass con la mantequilla, las claras de huevo San Juan®, el colorante naranja y vierte sobre una manga con duya lisa.

Forma puntitos sobre una charola para horno con papel encerado, hornea 3 minutos y reserva.

Separa las piezas de Huevo San Juan® en claras y yemas. Reserva.

Bate las claras con ½ taza de azúcar, hasta tener un punto de turrón. Reserva.

Bate las yemas con el resto del azúcar, hasta que esponjen y cambien de color, agrega las claras de manera envolvente incorpora sin batir demasiado; con ayuda de un colador agrega la harina, y la harina de almendra y al final la mantequilla.

Vierte la mezcla anterior sobre la impresión y hornea 8 minutos.

Sobre una tabla retira el papel encerado del bizcocho, corta tiras de 5 cm de ancho y del largo de tus aros. Coloca las tiras aún calientes en los aros formando una circunferencia. Reserva.

Para la costra: mezcla las nueces con la mantequilla, coloca en el fondo del aro, presiona para formar la base.

Para la mousse de naranja: bate la crema para batir con el queso mascarpone, el azúcar glass, la ralladura de naranja, el colorante vegetal, una vez integrado agrega

la grenetina en forma de hilo.

Vierte sobre el aro, refrigera por 2 horas o hasta que cuaje.

Desmolda el mousse, y decora con hojas de chocolate, naranja confitada, mora azul y chocolate blanco.