
TORTA DE LARANJA COM SORVETE DE LARANJA

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

12 ovos

500 g de açúcar

Raspa de 4 laranjas

500 ml de sumo de laranja

2 colheres de sopa de Maizena

Sorvete de laranja q.b.

Manteiga ligeiramente derretida q.b.z

Açúcar q.b.

PREPARAÇÃO

Dissolva a Maizena num pouco de sumo de laranja. Reserve. Numa taça, bata os ovos. Junte o açúcar, o sumo de laranja, o sumo de laranja com a Maizena dissolvida, a raspa de laranja e bata novamente. Passe a mistura por um passador de rede directamente para um tabuleiro forrado com papel vegetal bem pincelado com manteiga ligeiramente derretida e polvilhado com açúcar. Leve ao forno aquecido a 170 ° C durante 15 minutos. Retire do forno e humedeça ligeiramente um pano de cozinha lavado. Estique bem o pano sobre a bancada e polvilhe-o com um pouco de açúcar. Vire rapidamente o tabuleiro com a torta para cima do pano. Retire o tabuleiro e retire o papel vegetal com cuidado. Deixe arrefecer ligeiramente. Com a ajuda do pano, enrole a torta pressionando um pouco, mas com atenção para não partir. Depois de enrolada, deixe arrefecer um pouco e, de preferência, leve-a ao frigorífico para ganhar firmeza. Passe para um prato de servir. Acompanhe a torta de laranja com sorvete de laranja.

