

## Crema de naranja

### Ingredientes:

- 2 naranjas grandes
- 2 cucharadas de maicena rasas
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 2 yemas de huevo
- 1 tarrina de queso mascarpone
- 1 chorrito Cointreau, Brandy o Ron
- 10 gotas de esencia de vainilla
- 2 cucharadas de azúcar glasse

Para decorar: Cerezas confitadas, menta  
Crocanti de almendras y sirope de caramelo

### Preparación:

En una cazuela ponemos el zumo (apartando antes  $\frac{1}{2}$  vaso) y añadimos la esencia de vainilla, las 2 cucharadas de azúcar moreno y un chorrito de ron. Removemos y cuando rompa a hervir lo colamos y lo volvemos a poner en la cazuela.

En un bol mezclamos el  $\frac{1}{2}$  vaso de zumo, la maicena y las yemas de huevo y lo añadimos al zumo caliente y movemos hasta que vuelva a hervir. Cuando hierva fuerte, apartamos y seguimos removiendo unos segundos y sobre el fuego apagado, con el calor residual terminamos de engordar la crema. Dejamos enfriar.

Una vez frío, mezclamos con la tarrina de mascarpone con la crema de naranja y el azúcar glasse y mezclamos con la batidora de varillas. Probamos de azúcar por la acidez de las naranjas.