

Tarta de naranja sefardí con glaseado de albahaca

La receta procede de la cultura judía, o más concretamente de las tribus sefardíes que vivieron en España y Portugal hasta el siglo XVI.

Tiempo de preparación: 2 h. · Nivel de dificultad: fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 12 porciones.

Ingredientes

2 ud. Naranjas naturales de tamaño medio

250 g Azúcar

250 g Harina de almendra

6 ud. Huevos

1 cda Levadura

Ingredientes para el glaseado:

6 ud. Hojas de albahaca fresca

1 ud. Naranja natural

200 g Azúcar glas o azúcar

Preparación

Lavar las 2 naranjas y ponerlas en una olla con agua, ponerles peso con un plato o similar para que las naranjas queden completamente cubiertas y cocer a fuego lento durante una hora y media.

Sacar las naranjas del agua, dejarlas enfriar, cortarlas por la mitad y quitarles las semillas.

Con una batidora, hacer un puré con las mitades de naranja en un recipiente alto.

Separar las yemas de las claras de huevo. Batir las yemas de huevo y el azúcar con una batidora de cocina hasta que estén espumosas.

Mezclar el puré de naranja con las yemas de huevo.

Mezclar la levadura con la harina de almendras y añadir a la mezcla de huevo y naranja.

Batir las claras de huevo con una batidora de cocina a punto de nieve e incorporarlas a la mezcla con una espátula de cocina.

Verter la mezcla en un molde desmontable bien engrasado (el molde de silicona es muy adecuado) y cocer en el horno precalentado a 180° durante una hora.

Si el pastel se oscurece demasiado por encima, cubrirlo con un trozo de papel de aluminio.

Pasado el tiempo de cocción, retirar el pastel del horno y dejarlo enfriar sobre una rejilla.

Para el glaseado, cortar la albahaca en trozos pequeños, mezclarla con el azúcar y transformarla en azúcar glas en unas 4 porciones en el molinillo de café.

Mezclar el azúcar glas aromatizado con el zumo de media naranja hasta que quede suave y extiéndalo por la superficie del pastel enfriado.

Servir decorado con un poco de crema, almendras tostadas y una hoja de albahaca.

Conservar el pastel en la nevera.