



## Tarta de Mousse de Naranja y Chocolate

### **Ingredientes:**

- 300ml. De nata para montar y
- 200ml para la cobertura
- 250ml. De leche.
- 300gr. De mermelada de naranja amarga
- 70gr. De azúcar
- 5 hojas de gelatina neutra
- 1 tableta de chocolate Nestlé postres.
- 1 paquete de galletas
- 2 cucharadas de mantequilla para la base y un poco más para la cobertura
- 1 vasito de cointreau (opcional)



### **Preparación:**

Se trituran las galletas y se mezclan con dos cucharadas soperas de mantequilla, se forra el fondo de un molde desmoldable y se hornea durante unos cinco minutos para que la base quede durita y compacta.

Se ponen a hidratar las hojas de gelatina en un bol con agua, y mientras tanto se calienta en un cazo la leche, el azúcar y la mermelada de naranja, cuidando que quede bien disuelta. Cuando está bien caliente, se añade la gelatina escurrida del agua, se bate todo bien y se deja enfriar. Cuando se ha enfriado completamente, se añade la nata (300ml) montada y una copita de cointreau, se mezcla con cuidado y se pone sobre la base de galletas, y se guarda en el frigorífico hasta el día siguiente.



Al cabo de las 12 horas de reposo, está en condiciones de ponerle la cobertura: se pone a calentar la nata (200ml.) y se incorpora el chocolate de cobertura y un poco de mantequilla, para que quede brillante. Se vierte sobre la tarta y se deja enfriar.