

QUALLADA DE TARONJA per a qualsevol farciment o com a crema

	Ingredients
4	ous
180 grs	mantega
180 ml	suc de taronja
2	taronges (la ratlladura de la pell)
240 grs	sucre
3	fulls de gelatina (o 1 cullerada de gelatina en pols)

- Hidratar els fulls de gelatina en aigua ben freda. Si ho fem amb gelatina en pols hidratar amb l'aigua justa perquè s'estovi
- Passar pel pymer la ratlladura de les taronges + el sucre durant 2 minuts perquè les ratlladures quedin ben fines
- Afegir el suc de taronja i els ous batuts al sucre aromatitzat i remenar-ho bé
- Ara ho posem a escalfar al bany maria fins que qualli sense deixar de remenar
- Afegir-hi la gelatina i remenar-ho bé fins que es dissolgui
- Deixar-ho refredar fins que arribi a uns 40-45°C i llavors hi anem afegint , de mica en mica, la mantega tallada a trossets petits deixatant amb les varetes després de cada addició perquè emulsióni
- Omplir el motllo o farcir el pastís i deixar-ho quallar a la nevera