

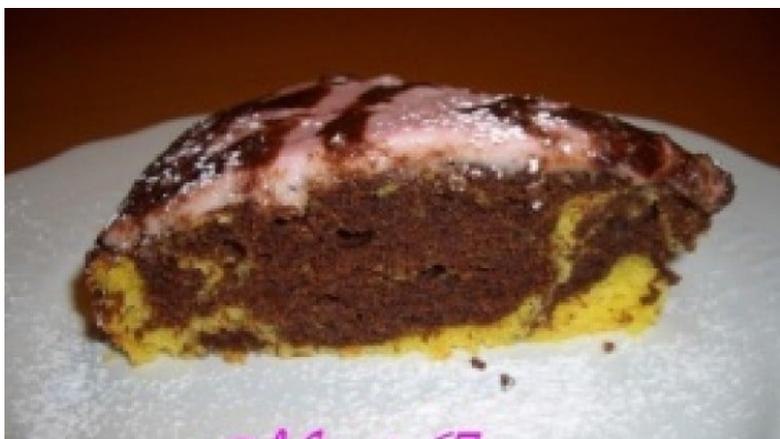
DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al cioccolato e arancio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER L'IMPASTO BASE

- 175 g di zucchero a velo
- 175 g di farina bianca
- 175 g di burro morbido
- 3 uova
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di lievito per dolci.

PER MARMORIZZARE

- 2 cucchiai di cacao setacciato
- 2 cucchiai di latte
- 4-5 cucchiai di succo d'arancia
- scorza grattugiata di 1 arancia.

PER GLASSA DI COPERTURA

- 175 g di zucchero a velo
- 4-5 cucchiai di succo d'arancia.

PREPARAZIONE



2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare il burro.

Unite lo zucchero e continuate a montare.



3 Unire le uova una alla volta sempre mescolando.



4 Unire la farina setacciata con lievito e sale un pò alla volta.



5 A questo punto quando avremo una crema ben amalgamata e liscia dividete il composto in 2 ciotole.



6 Ad una metà aggiungete la scorza d'arancio ed il succo.



7 All'altra invece il latte ed il cacao setacciato e mescolare bene.



8 Imburrate ed infarinate una tortiera da 26 cm.

Versate il composto chiaro nella tortiera e coprite con l'impasto scuro.



9 Con l'aiuto di una forchetta o del manico di un cucchiaio di legno fare delle spirali da sotto a sopra per formare l'effetto marmorizzato.



10 Infornare a 190°C per 20-25 minuti.



11 Lasciare raffreddare.

Quando è fredda preparate la glassa mescolando lo zucchero con il succo d'arancio, fate attenzione a non farla troppo dura altrimenti non si riuscirà a farla colare in tutta la superficie.

Glassare la torta con la glassa.

Preparate anche se volete dell'altra glassa con 2 cucchiaini di zucchero e del cacao.

Trasferitela in una sacca da pasticceria con una bocchetta molto sottile e formate dei

cerchi sulla glassa.

Con uno stuzzicadenti formate delle linee dal centro della torta fino al bordo per formare una ragnatela.



