

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta all'arancia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

pasta frolla  
crema pasticcera  
3 arance  
1 bicchierino di rhum  
marmellata di arance.

### PREPARAZIONE

**1** Foderate una tortiera imburrata con la pasta frolla, stendetevi una carta bianca e mettetevi sopra dei fagioli secchi passando poi in forno per farla cuocere.

Quando la crostata è pronta togliete fagioli e carta e, fredda che sia, stendetevi uno strato di crema pasticcera. Su questa disponete con garbo degli spicchi di arancia che avrete prima sbucciato con cura e tenuti a macerare nel rhum.

2 Sciogliete in un pò di acqua e rhum qualche cucchiaino di marmellata e versatene un sottile strato sugli spicchi. Servite fredda.