DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta soffice alla crema d'arancia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 45 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La **torta soffice alla crema d'arancia** è la regina incontrastata delle colazioni e delle merende invernali, capace di inebriare l'intera casa con un aroma agrumato intenso e confortante fin dai primi minuti di cottura. Questa torta unisce la sofficità ariosa di un impasto montato a regola d'arte alla cremosità fondente di una crema pasticcera all'arancia, che durante la cottura in forno si fonde parzialmente con la mollica creando golose sacche vellutate a ogni fetta.

Se hai già amato la consistenza soffice del nostro plumcake yogurt e arance o la fragranza dei muffin all'arancia, questa torta rappresenta l'evoluzione più scenografica e ricca per i tuoi

momenti di dolcezza. Si affianca con eleganza a creazioni visive come il ciambellone soffice alla melagrana e ai profumatissimi muffin speziati alla banana e zenzero, risultando perfetta da inzuppare o da servire come dessert di fine pasto accanto a una soffice nuvola di chantilly cannella e vaniglia. Rispetto alla velocità monoporzione di una torta di mele in tazza, la torta soffice alla crema d'arancia è il classico dolce "da famiglia" che si conserva umido per giorni: bastano arance fresche non trattate, ingredienti genuini e pochi accorgimenti nel posizionare la crema per portare in tavola una delizia solare che conquisterà tutti al primo assaggio.

Ingredienti per la torta soffice alla crema d'arancia:

FARINA 00 250 gr

FECOLA DI PATATE 50 gr

CREMA ALL'ARANCIA 350 gr

UOVA MEDIE 3

ZUCCHERO 150 gr

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 100 ml

SUCCO D'ARANCIA 80 ml

SCORZA DI ARANCIA GRATTUGIATA 1

LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI 1 bustina

SALE 1 pizzico

ZUCCHERO A VELO

Preparazione della torta soffice alla crema d'arancia

1. Accendi il forno in modalità statica portandolo a 180°C. Fodera il fondo di uno stampo a cerniera da 24 cm con carta da forno e ungine i bordi con un velo d'olio o burro, poi infarinalo leggermente. Rompi le uova nella ciotola capiente, aggiungi lo zucchero semolato e il pizzico di sale. Lavora il composto con lo sbattitore elettrico alla massima velocità per almeno 5-6 minuti, finché non ottieni una massa chiara, gonfia e spumosa.

2 Grattugia finemente la scorza dell'arancia direttamente nell'impasto, evitando la parte bianca amara. Abbassa la velocità delle fruste al minimo e versa a filo prima l'olio di semi di girasole e subito dopo il succo d'arancia filtrato, continuando a mescolare fino a completo assorbimento. Unisci in una terrina la farina 00, la fecola di patate e la bustina di lievito. Setaccia le polveri direttamente sopra il composto in due tempi, incorporandole delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto per non smontare la struttura.

3 Versa l'impasto soffice nello stampo e livellalo con delicatezza. Inforna la torta nel ripiano centrale per circa 40-45 minuti a 180°C. Fai la prova stecchino inserendolo nella parte con l'impasto: se esce asciutto e privo di tracce umide, puoi sfornare il dolce. Lascia intiepidire la torta all'interno dello stampo per circa 30 minuti, poi aprilo, taglialo a metà e farciscilo con la crema all'arancia. Trasferisci il dolce su una gratella, cospargi la superficie con abbondante zucchero a velo e servi.

Idee alternative

Versione senza glutine: sostituisci la farina 00 con una miscela composta al 70% da farina di riso finissima e al 30% da fecola di patate; per addensare la crema all'arancia usa esclusivamente amido di mais certificato.
Versione senza lattosio: utilizza olio di semi di girasole spremuto a freddo nell'impasto al posto del burro e prepara una crema all'arancia "all'acqua", sostituendo il latte con puro succo d'arancia filtrato.
Versione light: riduci la quantità di zucchero semolato a favore della dolcezza naturale delle arance mature e manteca la base con yogurt greco magro al posto dei grassi pesanti.
L'idea vegetariana/vegana: per l'impasto, usa purea di mela e olio al posto delle uova; per la crema, addensa succo d'arancia e bevanda di soia con amido di mais e curcuma per un colore dorato splendido.
L'idea WOW: aggiungi all'impasto 80 g di gocce di cioccolato fondente congelate e spolverizza la superficie con zucchero a velo e fettine di arancia caramellata: il connubio tra arancia e cioccolato amaro trasformerà il dolce in un capolavoro da pasticceria.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Trucco per una riuscita sicura: fai raffreddare completamente la crema all'arancia prima di usarla per farcire la torta!
Lo sfizio in più: aggiungi un cucchiaio di liquore all'arancia (come Cointreau o Grand Marnier) o qualche goccia di estratto di vaniglia nella crema: donerà una nota aromatica sofisticata da dolce

delle grandi occasioni.
L'idea per i bambini: decora la superficie con zucchero a velo creando un motivo a raggiera o a stella con stencil di carta: l'aspetto festoso e la consistenza morbidissima renderanno questa torta la merenda più desiderata del pomeriggio.
Idea antispreco: utilizza le arance nella loro totalità! Prima di spremerle per ricavare il succo della crema, grattugia la scorza (solo la parte arancione) e inseriscila nell'impasto per sprigionare tutti gli oli essenziali senza buttare nulla.

Conservazione

La torta soffice alla crema d'arancia si conserva morbida e fragrante per circa 2-3 giorni a temperatura ambiente, protetta sotto una campana di vetro o all'interno di un contenitore per torte in un luogo fresco. Se la temperatura in casa è elevata, è preferibile riporla in frigorifero dopo il secondo giorno, riscaldando leggermente le fette prima di servirle per ridare morbidezza alla crema.