

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mandeltorte all'arancia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA TORTA

4 uova

125 g di zucchero a velo

125 g farina di mandorle (mandorle macinate fini)

scorza grattugiata d'arancia non trattata.

PER LO SCIROPPO

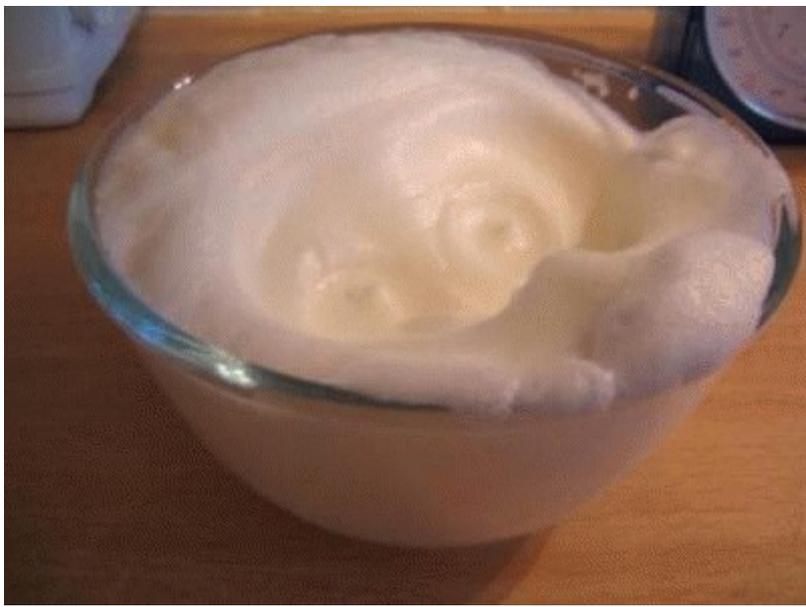
il succo di 2 arance

100 g di zucchero semolato.

PREPARAZIONE

1 Preriscaldare il forno a 160°C.

Separare tuorli e albumi. Con la frusta montare a neve ferma gli albumi,



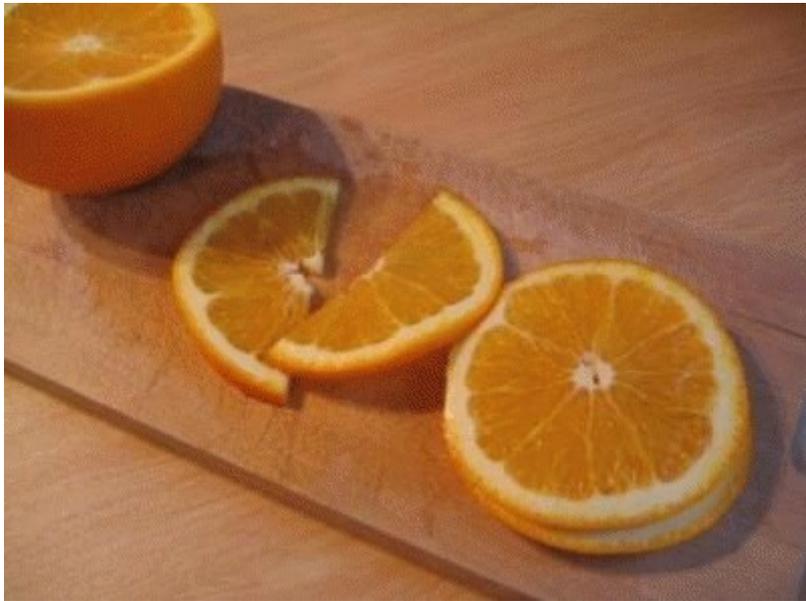
2 quindi, in una ciotola separata, montare a lungo i tuorli con lo zucchero a velo e la scorza grattugiata di un'arancia.



3 Aggiungere le mandorle macinate e, delicatamente, incorporare gli albumi all'impasto.



4 Tagliare a fettine sottilissime l'altra arancia.



5 Foderare la tortiera con della carta forno, spargervi un cucchiaino raso di zucchero semolato e disporvi sopra le fettine di arancia a piacere.



6 Versare delicatamente l'impasto sopra le fette d'arancia.



7 Infornare per circa 40-50 minuti (fare la prova stecchino per verificare la cottura).

Nel frattempo, preparare lo sciroppo da versare sulla torta.

Spremere il succo delle arance (usare le stesse dalle quali è stata prelevata la scorza), filtrarlo con un colino e metterlo a sobbollire in un pentolino con i 100 g di zucchero semolato fin quando lo sciroppo non si ispessisce (circa 10-15 minuti).



8 Sformare la torta capovolgendola su un piatto.



9 Versarci sopra lo sciroppo d'arancia.



10 Far raffreddare il tutto e servire.



NOTE

Gli ingredienti indicati sono sufficienti per realizzare una torta da 18-20 cm di diametro.