

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di cioccolato e marmellata di arance

di: *Romina*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *10 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *40 min* COTTURA: *50 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

200 g di farina 00
100 g di fecola di patate
100 g di panna
100 g di latte
100 g di cioccolato fondente o gocce di cioccolato
100 g di zucchero
50 g di burro
2 uova
1 bustina di lievito per dolci
200 g di marmellata di arance con scorzette.

PER LA FARCIA

250 g di marmellata di arance.

PER LA GLASSA

250 ml di acqua

65 g di miele

65 g di zucchero

110 g di cacao amaro

25 g di cioccolato fondente.

PREPARAZIONE

1 Preriscaldate il forno a 180°C.

In una ciotola setacciare la farina, con la fecola ed il lievito, unite le uova ed il burro morbido.





2 Unite il latte e mescolare, unite la marmellata ed il cioccolato.



3 Imburrate ed infarinate una tortiera da 24 cm e versateci il composto.



4 Infornate per 30-35 minuti.



5 Dividete in due dischi.



6 Farcite con la marmellata.



- 7 In una casseruola mettete lo zucchero ed il cacao, unite l'acqua poco alla volta e mescolare per non far formare grumi, unite il miele.

Fate bollire per 10 minuti, togliete dal fuoco ed unite il cioccolato.



- 8 Ricoprite la torta con la glassa.





