

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta "fiesta"

di: *Ile.89*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se vi piace la merendina Fiesta amerete anche questa torta, perchè il sapore è identico!!!

Provatela è buonissima!

INGREDIENTI

4 uova
150 g di zucchero
1 bustina di vanillina
1 pizzico di sale
80 g di farina
70 g di Frumina
30 g di cacao
1/2 bustina di lievito per dolci.

PER FARCIRE E DECORARE

succo di 1 arancia e 1/2 + scorza
grattugiata
30 g di amido di mais
180 g di acqua
160 g di zucchero
1 bustina di vanillina
100 g di cioccolato fondente
40 g di burro o margarina
60 g di zucchero al velo
3 cucchiaini di acqua

acqua e alchermes per la bagna.

fettine di arancia

granella di nocciole

ciliegine candite.

PREPARAZIONE

1 Sbattere a schiuma i tuorli con 4 cucchiaini di acqua bollente e aggiungere gradatamente 100 g di zucchero, vanillina e sale, sbattendo fino ad ottenere una massa cremosa. Montare le chiare a neve durissima, aggiungendo lo zucchero rimasto (50 g), metterle sopra ai tuorli sbattuti e setacciarvi sopra la farina mescolata con la Frumina, il cacao e per ultimo il lievito setacciato. Incorporare delicatamente il tutto, mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (diam. 26cm) e cuocere per 30 minuti circa a 180°C.

Preparare la crema con il succo delle arance, l'amido di mais, lo zucchero l'acqua e la vanillina facendola addensare sul fuoco.

Tagliare la torta in due strati e farcirla con la crema fredda.

A questo punto fare la glassa al cioccolato per ricoprire la torta con il cioccolato, la margarina, lo zucchero al velo e l'acqua sciogliendo il tutto a bagnomaria. Decorare con fettine di arancia, granella di nocciole e ciliegina candita.

Eccola:



2 La fetta





3 Veramente buona!!!!