

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta nutella e crema all'arancia

di: *mandorlina*

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 45 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



ACQUA 60 ml

COINTREAU 30 ml

CAFFÈ 40 ml

## PER LA COPERTURA

NUTELLA 250 gr

LATTE poco -

BISCOTTI GRANCEREALE 4

## PREPARAZIONE

**1** Per il pan di spagna: in una ciotola e con le fruste elettriche montare gli albumi a neve con 50 g di zucchero.

Montare i tuoli con 150 g di zucchero per 15minuti.

Incorporare la farina e mescolare.

Aggiungete il latte poco per volta.

Infine incorporare delicatamente gli albumi montati precedentemente.

Imburrare ed infarinare una tortiera da 22 cm ed infornare a 180°C per 25 minuti.



**2** Per la crema: in una casseruola bollire il latte intero con le bucce di arancia e la vanillina.

Montare i tuorli con lo zucchero e la farina.

Aggiungete il latte e fate addensare su fiamma bassa, togliete la scorza di arancia.

Una volta fredda aggiungete il mascarpone.

Tagliare il pan di spagna in due dischi e bagnate una parte con l'acqua mescolata con il cointreau e l'altra con il caffè.



**3** Farcite con la crema.



4 Coprite con le gocce di cioccolato.



5 Coprite con il secondo disco.



6 Fate scaldare il latte con la nutella.



7 E coprite la torta.



8 Frullare nel mixer i biscotti e cospargeteli sulla torta.

