

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



PER IL PAN DI SPAGNA

UOVA 3
ZUCCHERO 200 gr
FARINA 200 gr
LATTE 1 bicchiere

PER LA CREMA ALL'ARANCIA

LATTE INTERO 350 ml
MASCARPONE 250 gr
SCORZA DI ARANCIA 1
TUORLI 2
ZUCCHERO 100 gr
VANILLINA 1 bustina
FARINA 50 gr
GOCCE DI CIOCCOLATO manciata - 1

PER LA BAGNA

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 15 minuti.

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.

