

Pastel invertido de chocolate y naranja

Ingrédients

- 2 naranjas
- 400g de agua
- 200g de azúcar
- 90g de mantequilla pomada
- 120g de azúcar
- 3 huevos
- 50g de jugo de naranja
- 100g de chocolate
- 170g de harina
- 4g de levadura
- 65g de crema líquida entera

Préparation

1. Tenía muchas ganas de hacer un pastel de chocolate y naranjas sanguinas, ¡desafortunadamente las naranjas sanguinas que compré resultaron ser más bien naranjas comunes!
2. No importa, ¡choco-naranja también es muy bueno!
3. , así que aquí hay una receta muy simple que te encantará si eres amante de esta combinación Ingredientes :Usé el chocolate Caraïbes de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Tiempo de preparación : 15 minutos Tiempo de cocción : 20 + 30 minutos Para un pastel de 26cm de diámetro | 8 personas : Ingredientes : 2 naranjas de agua de azúcar de mantequilla pomada de azúcar La ralladura de una naranja 3 huevos de jugo de naranja de chocolate de harina de levadura de crema líquida entera Receta : Llevar a ebullición el agua y el azúcar.
5. Cortar las naranjas en rodajas de medio centímetro de grosor.
6. Poner las rodajas en el almíbar y dejarlas cocer 20 minutos a fuego lento.
7. Luego, escurrirlas, secarlas con papel absorbente y dejar enfriar.
8. Derretir el chocolate.
9. Mezclar la mantequilla pomada con el azúcar y la ralladura.
10. Añadir los huevos uno a uno batiendo entre cada adición.
11. Añadir el jugo de naranja y luego el chocolate derretido.
12. Incorporar luego la harina y la levadura tamizada, luego la crema líquida.
13. Engrasar un molde desmontable de 26cm de diámetro, y poner un círculo de papel de horno en el fondo del molde para facilitar el desmoldado.
14. Engrasar el papel de horno, luego espolvorear azúcar por toda la superficie del molde.
15. Disponer las rodajas de naranja, luego cubrir con la masa del pastel.
16. Hornear en el horno precalentado a 180°C durante 30 minutos (la punta de un cuchillo debe salir seca).
17. Desmoldar inmediatamente, luego dejar templar antes de disfrutar.