

Torta marmorizzata arancia e cioccolato

Préparation : 20 min • Cuisson : 1h10

Ingrédients

- 100g di burro morbido
- 100g di zucchero di canna
- 75g di zucchero semolato
- 2 uova
- 210g di farina
- 7g di lievito in polvere
- 1 pizzico di sale
- 50g di latte
- 70g di panna liquida
- 70g di succo d'arancia sanguigna
- 20g di succo d'arancia sanguigna
- 25g di gocce di cioccolato fondente

Préparation

1. Nonostante abbia scritto un libro sui cake con oltre 50 ricette, ho sempre nuove idee da testare e deliziare tutti!
2. Qui c'è un cake marmorizzato ma fruttato, ben morbido, perfetto per chi ama l'abbinamento arancia & cioccolato.
3. Vi consiglio ovviamente di utilizzare arance sanguigne come me per un sapore più intenso, ma in ogni caso delle arance fresche per utilizzare le scorze che daranno molto profumo al dolce.
4. Per conservarlo per diversi giorni, avvolgetelo nella pellicola trasparente immediatamente dopo averlo sfornato, oppure preparate una glassa al cioccolato fondente – olio neutro. Ingredienti :Ho utilizzato il cacao in polvere di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Materiale :Stampo per cakeZester microplaneTempo di preparazione : 20 minuti + 1h10 di cotturaPer un cake di 20cm di lunghezza : Ingredienti : di burro morbido di zucchero di canna di zucchero semolato Le scorze di 2 arance sanguigne 2 uova di farina di lievito in polvere 1 pizzico di sale di latte di panna liquida di succo d'arancia sanguigna Per la parte all'arancia : di cacao in polvere di succo d'arancia sanguigna di gocce di cioccolato fondente Per l'imbibitura : 4 cucchiaini di succo d'arancia sanguignaRicetta : Mescolate i due zuccheri con le scorze d'arancia; se possibile, potete farlo alcune ore prima o la sera prima, il vostro cake avrà solo più sapore.
6. Aggiungete il burro morbido e mescolate bene.
7. Aggiungete poi le uova una alla volta mescolando bene tra ogni aggiunta, poi la farina, il sale e il lievito in polvere setacciati in precedenza.
8. Infine, aggiungete i liquidi: il latte, la panna e il succo d'arancia.
9. Poi, prelevate di impasto e aggiungete il cacao, il succo d'arancia e le gocce di cioccolato.
10. Versate i due impasti alternandoli nello stampo precedentemente imburrato e infarinato o rivestito con carta da forno.
11. Per avere una bella gobba regolare, potete aggiungere un filo di burro al centro come vedete nella foto.
12. Infornate nel forno preriscaldato a 150°C per 1h10 di cottura.
13. Una lama inserita nel cake deve uscire asciutta.
14. Imbibite il cake immediatamente con un pennello utilizzando il succo d'arancia sanguigna.
15. Lasciate raffreddare poi sformate prima di gustarlo!

