

Torta rovesciata al cioccolato e arancia

Ingrédients

- 2 arance
- 400g d'acqua
- 200g di zucchero
- 90g di burro morbido
- 120g di zucchero
- 3 uova
- 50g di succo d'arancia
- 100g di cioccolato
- 170g di farina
- 4g di lievito
- 65g di panna liquida intera

Préparation

1. Avevo molta voglia di preparare una torta cioccolato & arance rosse, purtroppo le arance rosse che ho comprato si sono rivelate essere piuttosto arance classiche!
2. Non importa, cioccolato-arancia è molto buono anche, quindi ecco una ricetta molto semplice che vi delizierà se siete amanti di questa combinazione.
3. Ingredienti :Ho usato il cioccolato Caraïbes di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Tempo di preparazione: 15 minuti Tempo di cottura: 20 + 30 minuti Per una torta di 26 cm di diametro | 8 persone: Ingredienti : 2 arance d'acqua di zucchero di burro morbido di zucchero Le scorzette di un'arancia 3 uova di succo d'arancia di cioccolato di farina di lievito di panna liquida intera Ricetta : Portate a ebollizione l'acqua e lo zucchero.
5. Tagliate le arance a fette di mezzo centimetro di spessore.
6. Mettete le fette nello sciroppo e lasciatele cuocere 20 minuti a fuoco lento.
7. Poi, scolatele, asciugatele con carta assorbente e lasciatele raffreddare.
8. Sciogliete il cioccolato.
9. Mescolate il burro morbido con lo zucchero e le scorzette.
10. Aggiungete le uova una ad una mescolando tra ogni aggiunta.
11. Aggiungete il succo d'arancia poi il cioccolato fuso.
12. Incorporate poi la farina e il lievito setacciati, poi la panna liquida.
13. Imburrate uno stampo da 26 cm di diametro e mettete un foglio di carta da forno sul fondo dello stampo per facilitare il distacco.
14. Imburrate la carta da forno, poi spolverate di zucchero su tutta la superficie dello stampo.
15. Disponete le fette d'arancia, poi coprite con l'impasto della torta.
16. Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti (la punta di un coltello deve uscire asciutta).
17. Togliete dallo stampo immediatamente, poi lasciate intiepidire prima di gustare!