



Inzuppata all'arancia - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - torta farcita - rhum -

Ingredienti:

1 arancia, 280 gr. di zucchero, 100 gr. di acqua, un bicchierino di rhum, 200 gr. di farina, 4 uova, 1 bustina di lievito per dolci, gelatina d'arancia.

Preparare uno sciroppo con 100 gr. di zucchero e 100 gr. di acqua e il succo dell'arancia, farvi bollire la scorza d'arancia tagliata a spirale (solo la parte arancione). Togliere la scorza e aggiungere il rhum. Sbattere a schiuma le uova con 180 gr. di zucchero, unirvi aggiungere la farina e il lievito e due/tre cucchiaini di sciroppo. Mettere nella teglia ed infornare a 200° per mezz'ora circa. Lasciare raffreddare, tagliare a metà e bagnare abbondantemente con lo sciroppo. Tagliuzzare una parte della scorza d'arancia, unirla alla gelatina e spalmare una parte su metà dolce. Ricoprire con l'altra metà e spalmare anche questa con la gelatina. Guarnire con la restante scorza d'arancia a spirale. (A me ne era rimasta poca ed ho usato come guarnizione frange e fiori di carta cresp.)

