



Torta aranciocco - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

dolce - torte farcite - arance - cioccolato

Ingredienti:

Per l'impasto gr 200 zucchero, gr 200 farina, gr 100 burro, 1 bustina di lievito per dolci, 4 uova, 3/4 arance non trattate

Per la crema all'arancia:

6 cucchiaini di zucchero, 1 uovo, 1 cucchiaino di farina, succo di 3 arance, gocce di cioccolato

Mettere il succo delle arance in un pentolino, aggiungere lo zucchero, mescolare un po'.

Mettere 1 cucchiaino di farina e 1 uovo: far bollire alcuni minuti sul fuoco e fare una bella crema. Lasciare raffreddare un poco ed unirvi le gocce di cioccolato.

Per la salsa al cioccolato:

Cioccolato fondente gr 150, panna gr 50, zucchero gr 50, burro gr 25, 1 bustina di vanillina.

Tagliuzzate il cioccolato, mettetelo in una casseruolina, unite un quarto di litro di acqua fredda, lo zucchero e la vanillina, ponete il recipiente sul fuoco e, sempre mescolando, fate sciogliere il cioccolato, quindi lasciate cuocere, a fuoco moderatissimo, per circa quindici minuti. Infine incorporatevi la panna e il burro.

Ungere ed infarinare la teglia. Cospargere il fondo di burro fuso e zucchero di canna, poggiarvi le fette di arancia tagliate sottili e bollite in acqua e zucchero insieme alle scorzette ripulite dalla parte bianca e tritate. Mettere in una ciotola la farina, lo zucchero, la buccia grattugiata e il succo di un'arancia, le scorzette tritate e tutti gli altri ingredienti. L'impasto deve risultare omogeneo e cremoso. Versare delicatamente nella teglia e cuocere a 180° per 10 minuti, poi a 160° per altri 20 minuti.

Tagliare a metà la torta e farcire con la crema all'arancia. Lasciare raffreddare e versare sul dolce la salsa al cioccolato

[immagine non più disponibile]

la foto seguente è la realizzazione di Cockerina:

