



TORTE E CROSTATE

Torta alla crema di latte



1 TORTA DA 10 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
30 MIN



TEMPO DI COTTURA
35 MIN



CALORIE
590K

NOTE



INGREDIENTI

600 g di Farina 0

250 g di Yogurt bianco intero

3 Uova

300 g di Zucchero semolato

1 Arancia bio

1 bustina di Lievito per dolci

125 ml di Olio di semi di girasole

PER LA CREMA

20 g di Farina 0

200 ml di Panna fresca

50 g di Zucchero semolato

200 ml di Latte

Aroma di vaniglia

Preparazione

- In una ciotola lavorate le uova e lo zucchero con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto ben montato e spumoso.
- Aggiungete l'olio e lo yogurt continuando ad amalgamare con le fruste elettriche.
- Lavate l'arancia e grattugiatene la scorza nell'impasto, spremete il succo di metà agrume e aggiungetelo al composto mescolando con una spatola. In ultimo unite il lievito setacciato e amalgamatelo.
- Imburrate e infarinate uno stampo del diametro di 24 cm, versatevi il composto ottenuto e livellatelo con una spatola.
- Cuocete il dolce in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per 35-40 minuti.
- Nel frattempo, preparate la crema. In un pentolino portate ad ebollizione il latte, spegnete e aggiungetevi la farina setacciata, l'aroma di vaniglia e lo zucchero mescolando con cura.
- Rimettete la crema sul fuoco e fate addensare a fiamma dolce per 3 minuti, mescolando continuamente in modo che non si attacchi sul fondo.
- Una volta addensata la crema, spegnete e lasciate raffreddare.
- Montate la panna con le fruste elettriche, tenetene da parte un 1/5 circa e amalgamate la restante alla crema di latte rimestando con una spatola, dal basso verso l'alto. Trasferite la crema in frigo fino all'utilizzo.
- Sfornate il dolce e lasciatelo intiepidire, sformatelo su un piatto da portata e fatelo raffreddare.
- Spatolate la torta esternamente con la crema al latte necessaria; trasferite la panna montata in un sac à poche e disegnate un bordo decorativo intorno alla torta.
- Mettete la crema al latte rimasta in un altro sac à poche e decorate l'interno del bordo realizzato con la panna.
- A questo punto la torta è pronta per essere gustata.