



Torta rovesciata all'arancia

1 Aprile 2020



1 TORTA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MIN



TEMPO DI COTTURA
45 MIN



CALORIE
390K

NOTE

INGREDIENTI

150 g di Farina 0

150 g di Burro

3 Arance bio

120 g di Zucchero semolato

3 Uova

1/2 cucchiaino di Zenzero in polvere

1 baccello di Vaniglia

20 g di Fecola di patate

1 bustina di Lievito per dolci

Sale

PER IL CARMELLO

80 g di Zucchero semolato

20 g di Burro

1/2 cucchiaino di Cannella in polvere

Preparazione

- Tirate fuori dal frigo il burro, tagliatelo a dadini così si ammorbidirà prima e trasferitelo in una ciotola larga e capiente.
- Lavate le arance e ricavatene delle fettine sottili, ma solo nella parte più larga, per ottenere delle fette grandi. Spremete le calotte e mettete da parte il succo ottenuto.
- Imburrate una tortiera di 22 cm di diametro con cerniera apribile, poi foderate il fondo con carta da forno e infarinate le pareti.
- Versate in un pentolino lo zucchero per il caramello, 1 cucchiaino del succo di arancia, la cannella e il burro. Ponete sul fuoco e fate caramellare il composto, senza mai mescolare, finché sarà dorato e fluido. Versatelo sul fondo della tortiera e ricopritelo con le fette di arancia: soprammettetele come fossero delle tegole, per non lasciare spazi vuoti. Mettete lo stampo da parte.
- Preparate l'impasto per la torta. Versate lo zucchero, l'interno della bacca di vaniglia e un pizzico di sale nella ciotola del burro e montatelo a crema soffice con le fruste elettriche. Aggiungete una alla volta le uova e poi, sempre frullando, unite a filo il succo di arancia avanzato.
- In un'altra ciotola setacciate la farina, la fecola, il lievito e lo zenzero, mischiandoli con una spatola. Versateli poco alla volta nella ciotola del composto di burro, zucchero e uova, mescolando piano dal basso verso l'alto con una frusta a mano o con una spatola.
- Appena il composto sarà amalgamato, versatelo nello stampo preparato, distribuendolo a nastro sulle fettine di arancia. Livellate la superficie con la spatola senza schiacciare, poi mettete subito nel forno già caldo a 180°C (funzione statica), per 35-40 minuti.
- Fate la prova dello stecchino, se esce pulito e asciutto dopo averlo infilato al centro del dolce, potete sfornarlo; fatelo intiepidire per una decina di minuti.
- Passate un coltello lungo il bordo per staccare il dolce dalla parete, che sgancerete e toglierete. Appoggiate il vassoio di portata a rovescio sulla torta e girate con un movimento deciso. Con delicatezza staccate il fondo della teglia e subito anche la carta dal caramello: non aspettate troppo, altrimenti quest'ultimo potrebbe restare attaccato alla carta.
- Fate raffreddare e mettete la torta in frigo per un paio d'ore, quindi servitela, tagliata a fette.