



## Quattro quarti al mascarpone e arancia

### Ingredienti

Per la torta:

150 gr. di burro

170 gr. mix per dolci Nutrifree senza glutine

150 gr. di zucchero semolato

3 uova grandi

scorza grattugiata di 2 arance non trattate

Per la farcitura:

250 gr. di mascarpone

100 ml. di panna fresca

4 cucchiaini di zucchero a velo

Per le scorze d'arancio candite:

2 arance non trattate

70 ml. di acqua

80 gr. di zucchero semolato

Per la bagna:

50 gr. di zucchero semolato

succo di 2 arance

Inoltre, per lo stampo:

burro

farina di riso

Ricetta elaborata, senza glutine.

Mettere il burro, le scorze delle arance e lo zucchero in una ciotola, quindi montare con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto cremoso e omogeneo.

Incorporare le uova (una alla volta) e quando sono perfettamente amalgamate unire anche la farina setacciata, mescolata con il lievito.

Lavorare ancora con le fruste il composto finché sarà diventato cremoso ed omogeneo.

Versare il composto in uno stampo a cerniera, imburrato ed infarinato, poi cuocere in forno preriscaldato a 180°, sul ripiano più basso, per 30/35 minuti.

Togliere dal forno e lasciare raffreddare su di una gratella.

Ricavare le scorze con un rigalimoni e sbollentarle con l'acqua bollente per 2 minuti, quindi scolarle.

Preparare uno sciroppo con acqua e zucchero e portare ad ebollizione. Immergere le scorze nello sciroppo, lasciando cuocere a fuoco basso fino a quando il liquido si addenserà e comincerà a fare le bolle.

A questo punto togliere velocemente le scorze e farle scolare su un foglio di carta da forno fino al completo raffreddamento.

Preparare la farcitura mettendo in una ciotola il mascarpone e lo zucchero a velo, cominciare a montare con le fruste

elettriche, quindi unire la panna e continuare a montare per qualche minuto. Aggiungere 2/3 delle scorzette candite spezzate grossolanamente, tenendo da parte le altre per la decorazione finale del dolce.

Preparare la bagna: mettere lo zucchero semolato ed il succo delle arance in un pentolino e, mescolando di tanto in tanto per evitare che caramelli il fondo, fate cuocere a fuoco basso fino a ridurlo della metà. Lasciare raffreddare.

Dividere la torta in due dischi solo quando sarà completamente fredda, spennellarla con metà bagna e, con l'aiuto di una spatola, distribuire su tutta la superficie la crema al mascarpone. Appoggiare l'altro disco, spennellarlo con la bagna restante e spalmare la crema rimanente.

Infine decorare il dolce con le scorze di arancia candite tenute da parte.

Conservare in frigorifero fino al momento di servirla.