



Torta soffice all'arancia con crema senza latte e senza uova

Ingredienti

per la torta:

3 uova

250 grammi di zucchero

250 grammi di farina

150 ml di succo d'arancia (di circa 2 arance)

80 ml di olio di semi o di burro fuso

una bustina di lievito per dolci

scorza grattugiata di un'arancia

per la crema:

300 ml succo di arance

100 g zucchero

50 g maizena

1/2 scorza grattugiata di arancia

Preparazione della torta: sbattete in una ciotola le uova con lo zucchero con uno sbattitore elettrico o a mano. Continuate a sbattere per 15 minuti, solo in questo modo le uova si gonfieranno, diventando chiare e spumose e la torta diventerà sofficissima. Continuate aggiungendo l'olio di semi o il burro fuso e il succo d'arancia, sempre continuando a mescolare. In ultimo aggiungete la farina setacciata con il lievito per dolci e la scorza grattugiata di un'arancia. Mescolate bene. Preriscaldate il forno a 180°. Imburrate e infarinate una tortiera di 24-26 cm di diametro, meglio se a cerniera apribile. Versate dentro il composto e fate cuocere in forno per circa 30-35 minuti. I tempi di cottura dipendono molto dal vostro forno, quindi controllate la cottura della torta soffice all'arancia infilandoci dentro uno stecchino che dovrà uscire asciutto. Lasciate raffreddare la torta prima di sfornarla e decoratela con dello zucchero a velo.

Preparazione della crema: mettiamo in un pentolino il succo d'arancia (utilizzate arance fresche e poi filtrate il succo) insieme allo zucchero, la maizena e alla scorza di arancia grattugiata, mescolate e mettete sul fornello a fuoco dolce. Mescolate continuamente fino a che la crema all'arancia senza latte non si sarà leggermente addensata. Toglietela dal fuoco e trasferirla in una ciotola di vetro, copritela con pellicola trasparente e mettetela in un'altra ciotola più grande riempita a metà con acqua fredda e fatela raffreddare completamente.

Una volta fredda potrete utilizzare la crema all'arancia senza latte per i vostri dolci, per farcite torte, ma anche per guarnire pandoro e panettone.

Fonte torta: La cucina di Loredana

Fonte crema: ricettepanedolci