

# Torta all'arancia e alla cannella

circa 14 pezzi



un po' più difficile

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Stampo apribile:****Arance:**

3 arance  
1 dl d'acqua  
50 g di zucchero  
6 c. da tavola di Cointreau® (liquore all'arancia) o Grand Marnier

**Pan di Spagna:**

2 tuorli d'uovo  
1 c. da tavola d'acqua calda  
60 g di zucchero  
2 chiare d'uovo  
60 g di farina setacciata

**Pasta frolla:**

125 g di farina  
1 bustina di Lievito Dr. Oetker  
60 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker  
75 g di burro ammorbidito  
1 - 2 c. da tavola d'acqua  
4 c. da tavola di marmellata o gelatina a volontà

**Crema all'arancia:**

3 dl di panna  
3 buste di Gelatina express Dr. Oetker  
2.5 dl di succo d'arancia sanguinella  
50 ml di succo d'arancia delle arance preparate  
1 bustina di Finesse Scorza d'arancia grattugiata Dr. Oetker

**Crema alla cannella:**

2 dl di panna  
1 busta di Gelatina express Dr. Oetker  
200 g di Philadelphia® (formaggio fresco doppia panna)  
1 c. da tavola di cannella in polvere  
50 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanigliato

**1 Preliminari:**

Foderare il fondo di uno stampo apribile (26 cm di Ø) con carta oleata e ungerne il bordo.

**2 Arance:**

Sbucciare le arance, togliere la pelle bianca e staccare i filetti. Portare a ebollizione l'acqua e lo zucchero. Aggiungere il Cointreau o il Grand Marnier e i filetti d'arance. Lasciare raffreddare lo sciroppo, sgocciolare le arance e mettere da parte lo sciroppo.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**3 Pan di Spagna:**

Per il pan di Spagna, sbattere a schiuma i tuorli d'uovo con lo sbattitore elettrico. Aggiungere poco a poco a metà lo zucchero e sbattere per ottenere un composto cremoso e chiaro. Montare le chiare d'uovo a neve soda. Aggiungere poco a poco lo zucchero residuo sbattendo a velocità massima. Versare la neve soda sul composto di tuorli d'uovo e setacciare sopra la farina. Amalgamare delicatamente il tutto.



Versare l'impasto nello stampo preparato e cuocere per ca. 25 minuti nel forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**  
**Aria calda: circa 160 °C**  
**Scanalatura: nella parte inferiore**  
**Tempo di cottura: circa 25 Minuti**

Togliere dal forno, staccare il cerchio, capovolgere il pan di Spagna su una gratella, staccare il fondo dello stampo. Togliere con cura la carta oleata. Preparare di nuovo lo stampo apribile, foderare il fondo con carta oleata e ungerne il bordo.

Bourbon Dr. Oetker

**Gelatina:**

1 busta di Gelatina chiara Dr. Oetker  
2.5 dl di succo d'arancia sanguinella

**Decorazione:**

50 g di pistacchi tritati

## 4 Pasta frolla:

Per la pasta frolla, mettere in una ciotola la farina e il lievito in polvere. Aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanigliato Bourbon, il burro ammorbidito e l'acqua, lavorare il tutto per ottenere un impasto liscio. Stendere la pasta sul fondo dello stampo apribile e chiudere il cerchio.

Cuocere per 15 minuti nel forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**  
**Aria calda: circa 160 °C**  
**Tempo di cottura: circa 15 Minuti**

Togliere dal forno e sformare il fondo di torta. Metterlo su un piatto da portata e circondarlo con il cerchio dello stampo.

Spennellare la marmellata sul fondo di pasta frolla. Tagliare il pan di Spagna orizzontalmente in tre dischi e adagiarne uno sulla marmellata. Spennellarlo con un po' di sciroppo d'arancia messo da parte.

## 5 Crema all'arancia:

Per la crema all'arancia, montare la panna con una busta di Gelatina express. Mescolare il succo d'arancia sanguinella, lo sciroppo d'arancia messo da parte, due buste di Gelatina express e l'aroma Finesse, sbattere con la frusta per ca. 1 minuto. Appena il composto inizia a rassodare, incorporare ca. 4 cucchiaini da tavola di panna montata, poi il resto. Versare il composto sul disco di pan di Spagna e livellare. Coprire con il secondo disco e spennellarlo con lo sciroppo d'arancia messo da parte.



6 Crema alla cannella:

Per la crema alla cannella, montare la panna con la Gelatina express. Mescolare il formaggio fresco doppia panna, la cannella in polvere, lo zucchero e lo zucchero vanigliato Bourbon, incorporare la panna montata al composto. Versare la crema alla cannella sul disco di pan di Spagna. Adagiare il terzo disco di pan di Spagna sulla torta e spennellarlo con lo sciroppo d'arancia rimanente. Guarnire con i filetti d'arancia.

7 Gelatina:

Per la gelatina, preparare il Fruitclair con il succo d'arancia sanguinella come indicato sulla confezione, versarla in uno strato uniforme sulle arance.

Mettere la torta per almeno **3 ore** al fresco, se possibile per **una notte**. Staccare con cura il cerchio dello stampo. .

8 Decorazione:

Decorare il bordo della torta con i pistacchi tritati.