

## **Torta cioccolato e arancia**

### **Preparazione torta cioccolato e arancia**

#### **Per la torta al cioccolato**

1. Spezzettare il cioccolato e scioglierlo a bagnomaria o al microonde, dopodichè unire l'olio e mescolare.
2. In una bastardella o in una planetaria sbattere i tuorli con 150 g di zucchero fino a renderli gonfi e spumosi ed unirvi il cioccolato fuso, lasciato raffreddare.
3. Mescolare di continuo ed incorporare la farina e la farina di mandorle e infine il succo d'arancia.
4. Montare a neve ferma gli albumi con il restante zucchero ed incorporarli delicatamente al composto, mescolando dal basso verso l'alto in modo da non sgonfiarli.
5. Oleare ed infarinare una teglia (o rivestirla con carta forno) di circa 30 cm di diametro e versarvi il composto.
6. Cuocere in forno a 180° C per circa 20-25 minuti.
7. Togliere dal forno, lasciare intiepidire e sformare la torta su una griglia da pasticceria.

#### **Per la glassa al cioccolato e la finitura del dolce**

1. Tagliare la torta in modo da ricavare due dischi della stessa misura e farcirla con la marmellata (se è troppo granulosa frullarla leggermente).
2. Spezzettare il cioccolato e scioglierlo a bagnomaria o al microonde insieme all'olio. Mescolare con un cucchiaino e lasciare intiepidire.
9. Versare sulla torta stendendo bene sulla sommità e sui bordi.
10. Decorare con fette d'arancia caramellate.

### **Consigli & curiosità**

- a) Se si sostituisce la farina con fecola di patate o farina di riso o farine speciali, è un dolce che si può preparare anche per le persone intolleranti al glutine.
- b) Si conserva in frigorifero per 4-5 giorni.

#### **Ricetta torta ioccolato e arancia dello chef Sonia Palermo**