

## Torta leggera con arance e crema



Ingredienti per la base:

6 uova

7 cucchiaini con zucchero

6 cucchiaini con farina 00

per il ripieno:

500 g crema pasticciera

5 arance

200 g zucchero semolato

2 cucchiaini gelatina in polvere

per la decorazione:

300 ml panna da montare

3-4 cucchiaini con zucchero

colorante arancione

Mettete nella ciotola gli albumi con un pizzico di sale ...



... e iniziate a frullare. Una volta gonfiati aggiungete lo zucchero...



... e continuate a montare finché diventano ferme. Aggiungete i tuorli.



Mescolate velocemente poi unite la farina.



Amalgamate bene il tutto mescolando dal basso verso l'alto.  
Versate nella teglia imburrata ed infarinata. Mettete la  
teglia nel kit forno.



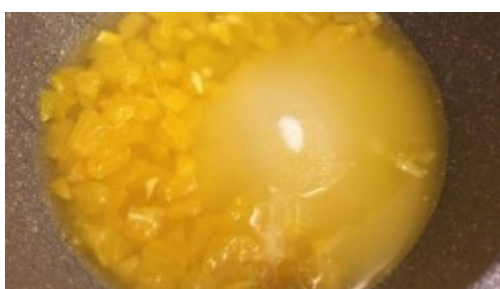
Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a  
fiamma alta 5 minuti poi fiamma medio-bassa per 20 minuti.  
Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



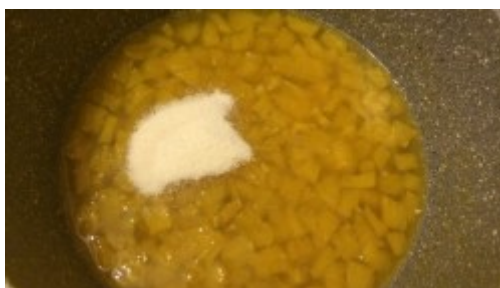
Togliete dalla teglia e raffreddate sulla gratta.



Tagliate le arance al vivo e poi a tocchetti e mettete nel pentolino con 200 g zucchero e 200 ml acqua.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi a fiamma bassa per 20 minuti. Non serve mescolare. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 2 minuti. Lasciate intiepidire finché arriva a circa 40 gradi e unite la polvere di gelatina.



Mescolate bene. Dividete la base in tre dischi. Bagnate la base con 1/3 del succo di arance ancora caldo, distribuite metà dei cubetti di arance e poi metà della crema pasticciera.



Coprite con il secondo disco. Bagnate con 1/3 di succo di arance, distribuite il resto delle arance e poi la rimanente crema pasticciera. Coprite con il terzo disco che bagnate con il resto del succo di arance.



Lasciate nel frigo 2 ore poi coprite con la panna montata e decorate a vostra piacere.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.