

TORTA SOFFICE CON SCIROPPO

Questo è un dessert da servire accompagnato da uno sciroppo d'arance perché è piuttosto asciutto.

- Ingredienti per 4 persone:
150 grammi di farina, 170 grammi di burro, 150 grammi di zucchero, 3 uova, essenza d'arancia. Per lo sciroppo: 2 arance, 4 cucchiaini di Grand Marnier, 120 grammi di zucchero di canna.



- Preparazione:
sgusciare le uova e separare i tuorli dagli albumi. Raccogliere i tuorli in una terrina con lo zucchero e poche gocce d'essenza d'arancia. Battere sino ad ottenere un composto bianco e spumoso, poi unire la farina. Fare fondere 150 grammi di burro e, quando è tiepido, unirlo all'impasto; incorporare gli albumi montati a neve. Imburrare una teglia, versare il composto e cuocerlo nel forno a 180 gradi per 30 minuti o fino a quando, infilandovi uno stecchino, uscirà asciutto. Filtrare il succo di un'arancia, unire lo zucchero di canna e fare cuocere a fuoco lento sino ad ottenere uno sciroppo dal colore intenso. Versare il Grand Marnier e spegnere la fiamma. Sbucciare e tagliare a pezzetti l'arancia, unire alla salsa e servire con la torta.