

Tarta de almendras y naranja



Deliciosa tarta de almendra especial para un capricho o compartir con alguien un día especial, decorado con sirope de naranja y glaseado de chocolate. Además veremos lo fácil que es confitar una naranja y ponerla de decoración.

Dedicación : 30 minutos

Cocción :

50 minutos de horneado
3 horas reposo (opcional)

Cantidad : 2-4 raciones

Ingredientes :

Para el bizcocho de almendra:

- 200 g mantequilla
- 300 g azúcar
- ralladura 2 naranjas
- 200 g almendra molida
- 4 huevos
- 100 g harina
- 1 cucharadita levadura en polvo
- 1 pizca de sal

Para el sirope:

- zumo de 2 naranjas
- 100 g azúcar

Para el glaseado de chocolate:

- 75 g mantequilla
- 100 g chocolate negro
- 1 cucharada de licor de naranja o zumo

Para la naranja confitada:

- la piel de una naranja
- 50 g azúcar y agua

- 1** Para el bizcocho: Precalentamos el horno a 160°C. Batemos los huevos, untamos el molde con mantequilla y espolvoreamos harina. La medida del molde es de unos 22-23 cms. Ponemos en un bol la mantequilla a temperatura ambiente junto con el azúcar y batimos para conseguir una crema. Añadimos la mitad de la almendra molida, la ralladura de naranja y a partir de ahora mezclamos bien con una espátula. Echamos el huevo batido poco a poco hasta que quede una crema uniforme, añadimos el resto de la almendra molida, la harina y la levadura (mezcladas anteriormente y pasadas por un colador para que suba mejor y no haga grumos) mezclamos bien. Lo echamos en el molde y horneamos a 160° C unos 45-50 minutos en el centro del horno.
- 2** Preparación del sirope de naranja: Ponemos a calentar el zumo de 2 naranjas y 100 g de azúcar mezclamos bien t dejamos que hierva dos minutos. Ahora en caliente lo echamos poco a poco sobre el bizcocho.
- 3** Preparar el glaseado de chocolate: Ponemos al baño maria el chocolate negro, la mantequilla y una cucharada de zumo de naranja, removemos para que se disuelva bien. Lo vertemos por encima de la tarta.
- 4** Es el momento de poner la naranja confitada: Para ello, cortamos la piel de una naranja en láminas finas y alargadas, las ponemos a hervir en agua dos minutos para quitarle el amargor. Las escurrimos y preparamos un jarabe sencillo a partes iguales 50 g de azúcar y 50 ml de agua. Removemos y una vez empiece a hervir echamos las mondas de naranja lo cocinamos dos minutos y cuando empiece a espesar lo colamos y lo vertemos en un plato con azúcar. Separamos bien las láminas y las dejamos enfriar en un plato. Una vez este templado el chocolate las extendemos por el borde de la tarta haciendo un dibujo.

más recetas en

envidiacocina.com