



mangiaredadio

TORTA BRESCIA

INGREDIENTI

(per la pasta frolla)

200 g burro

125 g zucchero semolato

30 g tuorli d'uovo

1 pizzico di sale

½ bacca di vaniglia

la scorza di ½ limone grattugiata

25 g miele

250 g farina 00

(per il ripieno)

50 g tuorli d'uovo

75 g albume

50 g zucchero a velo da montare

10 g miele

125 g di nocciole tostate e macinate

20 g di cacao

5 g baking (lievito chimico)

50 g burro fuso

90 g cioccolato fondente sciolto

marmellata all'arancia amara q.b.

canditi all'arancia q.b.

(per la bagna)

150 g succo d'arancia

la scorza di 1 arancia

100 g di zucchero

20 g di liquore all'arancia



PREPARAZIONE

Per prima cosa, preparare la frolla, amalgamando il burro, lo zucchero, gli aromi e il sale: incorporare, i tuorli e il miele, infine mescolare la farina senza lavorare troppo l'impasto. L'ideale sarebbe preparare l'impasto il giorno precedente, posizionandolo poi nel frigorifero se è stato utilizzato il burro durante la lavorazione.

Preparate il ripieno, montando i tuorli con metà zucchero a velo e con il miele. A parte, montate l'albume con il restante zucchero. Macinate le nocciole e setacciatele con il cacao e con il baking e unite il tutto. Sciogliete il burro e il cioccolato a 50 °C e incorporateli alla massa.



mangiaredadio

Foderate una tortiera alta cm 4 di pasta frolla alta mm 3; stendete sul fondo uno strato di marmellata all'arancia e ricoprire il tutto con dei cubetti d'arancia canditi. Aggiungere il ripieno per oltre i 2/3 della tortiera: formare una griglia con delle piccole strisce di pasta frolla.

Cuocete a 170° C a valvola aperta per 30-35 minuti. Sfornate e pennellate con la bagna.

Preparate la bagna: sciogliete il succo, le arance e lo zucchero a freddo; aggiungete infine il liquore all'arancia.

Lasciate asciugare leggermente la superficie e spolverate con zucchero a velo.