Torta alla doppia marmellata - Torte e crostate

Difficoltà

Costo

Tempo di preparazione
20 min

Tempo di cottura
45 min

Calorie a porzione
410 kcal

Ingredienti

DOSI PER
1 torta

- 200 g di Farina 0
- 100 g di Burro
- 200 g di Marmellata di arance
- 80 g di Confettura di ciliegie
- 40 g di Scorze di arancia candite
- 3 Uova
- 150 g di Zucchero semolato
- 4 cucchiai di Zucchero a velo
- 1 Limone bio
- 1/2 bustina di Lievito per dolci
- Sale

Preparazione

1. Tagliate il burro a dadini, così si ammorbidirà velocemente, e mettetelo in una ciotola capiente. Imburrate e infarinate con farina di semola una tortiera a cerniera di 20 cm di diametro e trasferitela in frigo.
2. Togliete le scorze di arancia più grosse dalla marmellata e tritatele con un coltello a triangolo, sul tagliere; quindi rimettetele nella marmellata.
3. In una seconda ciotola setacciate la farina 0 con il lievito e un pizzico di sale. Tritate finemente la scorza dell'arancia candita.
4. Quando il burro è ammorbidito, unite lo zucchero semolato e iniziate a montarlo usando le fruste elettriche; aggiungete la scorza di limone grattugiata e l'arancia candita tritata, continuando a frullare.
5. Quando il composto sarà gonfio e soffice come una crema, unite poco alla volta le uova, unendo il successivo solo quando il precedente sarà amalgamato perfettamente.
6. Alla fine, sempre usando le fruste, incorporate metà della marmellata preparata e il succo del limone filtrato. Unite poi la farina e il lievito preparati, poco alla volta, finché saranno ben amalgamati.
7. Versate l'impasto ottenuto nella tortiera preparata, mettete in forno preriscaldato a 180°C (funzione statica) e lasciate cuocere per 45-50 minuti circa. Controllate con uno stecchino che la torta sia cotta (inserito al centro del dolce dovrà uscire asciutto), sfornatela e fatela intiepidire. Toglietela dallo stampo e appoggiatela su una griglia perché si raffreddi.
8. Versate in un pentolino la marmellata di arance rimasta e fatela sciogliere, unendo poca acqua se fosse troppo densa. Aggiungete metà dello zucchero a velo finché si sarà ben sciolto. Procedete allo stesso modo con la confettura di ciliegie, in un secondo pentolino.
9. Versate a filo la marmellata di arance tiepida sulla superficie della torta, in modo da coprirla tutta, ma senza farla colare sui bordi. Usando un cucchiaio versate la marmellata di ciliegie, formando delle decorazioni a piacere: cerchi, righe diritte e ondulate, o quello che la vostra fantasia vi suggerisce. Fate raffreddare e quindi servite la torta.