Tarta de Almendra y Naranja ¡jugosa y esponjosa!



Ingredientes

Para el bizcocho:

• 200 g mantequilla a temperatura ambiente = Taza y cuarto aproximadamente
• 300 g azúcar = Taza y media
• ralladura 2 naranjas
• 200 g almendra molida = Taza y media aproximadamente
• 4 huevos medianos a temperatura ambiente
• 100 g harina de repostería = 3/4 de taza
• 1 cucharadita levadura en polvo
• 1 pizca de sal

El sirope o jarabe:

• 200 ml zumo de naranja

Tarta de Almendra y Naranja ¡jugosa y esponjosa!

• 100 g de azúcar = 1/2 taza

La cobertura de chocolate (ganache):

• 100 ml de nata para montar 35% MG

• 100 g de chocolate negro 60% cacao

Sobre esta receta

Vamos a preparar un postre difícil de resistir: la Tarta de Almendra y Naranja. Estamos ante una torta que es un sueño hecho realidad para los adictos a las tartas jugosas, a la naranja y al chocolate. Esta delicia tiene un sabor y una textura increíble... Como comentaba al principio, es una tarta muy jugosa, llena de sabor y texturas diferentes gracias al cuerpo de la tarta con un delicioso sabor a almendra y naranja, el baño de chocolate le aporta un toque especial y finalmente la almendra granulada le aporta el toque crujiente que la hace irresistible. Recomendable 100%.

Preparación

• Comenzamos esta tarta de almendra y naranja, precalentando el horno a 160º C = 320º F. Batimos ligeramente los huevos, untamos un molde de 23 - 24 cm con mantequilla y espolvoreamos harina. Podemos cubrir la base con papel de hornear.

• Ponemos en un bol la mantequilla a temperatura ambiente junto con el azúcar y batimos hasta que se integre el azúcar. Añadimos la mitad de la almendra molida, la ralladura de naranja y a partir de ahora mezclamos bien con una espátula. Continuamos con el huevo batido, removiendo 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) y mezclamos bien. Vertemos en el molde y horneamos a 160º C unos 50 - 55 minutos en el centro del horno, con calor arriba y abajo. Después de ese tiempo retiramos y dejamos enfriar.

Sirope de naranja

• Cuando enfríe el bizcocho hacemos el Sirope de Naranja: Calentamos a fuego medio el zumo de naranja colado y el azúcar, removiendo para ayudar a que se disuelva el azúcar. Cocinaremos unos tres minutos a partir de que hierva, hasta que quede un color naranja uniforme y desaparezca la espuma.

• Desmoldamos el bizcocho y soltando los bordes y volteándolo en la fuente donde vamos a servir. Quitamos el fondo y el papel de hornear y dejaremos la parte baja del bizcocho, la parte lisa, como parte superior. Pinchamos con un palillo la superficie para que se filtre mejor el sirope. Repartimos el sirope caliente sobre la tarta poco a poco, cubriendo toda la superficie y dejado que absorba el sirope antes de añadir más.

Tarta de Almendra y Naranja ¡jugosa y esponjosa!

Ganache de chocolate

• Mientras acaba de absorber el sirope hacemos la Cobertura de Chocolate (ganache): Ponemos a calentar la nata (crema de leche) y cuando rompa a hervir, apagamos el fuego y añadimos el chocolate troceado. Removemos para ayudarle a fundirse hasta que se forme una crema de chocolate ligeramente espesa. Vertemos la ganache por la superficie de la tarta y dejamos enfriar para que se solidifique la ganache. Decoramos con unas almendras tostadas picadas y ya tenemos nuestra tarta de almendra y naranja, lista para servir. Lo ideal es dejarla reposar unas horas para que tome consistencia y todos los sabores. aguantará perfectamente tapada varios días.

Otra opción para decorar esta tarta de almendra

Una vez que hemos mojado la tarta con el sirope de naranja podemos preparar otra decoración:

Preparamos un glaseado de chocolate:

• Para ello, ponemos al baño María 100 g de chocolate negro, 75 g de mantequilla y una cucharada de zumo o licor de naranja, removemos de vez en cuando para que se disuelva bien. Lo vertemos por encima de la tarta, lo repartimos por el centro y dejamos que vaya cayendo por los laterales.

Decoramos con naranja confitada:

• Para hacerla, 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. Y así tendremos nuestra tarta decorada.