

ARANCIOTTO AL VAPORE

Ingredienti per 8 persone:

- 150 g di biscotti savoiardi
- 100 g di zucchero
- 50 g di cacao amaro
- 180 g di latte
- 4 uova
- 1 arancia (scorza grattugiata)
- burro e zucchero per lo stampo

Per la guarnizione:

- 2 arance
- 50 g di zucchero
- 1 cucchiaino di grand marnier

Scaldate il latte, portandolo all'ebollizione.

Nel frattempo frullate i savoiardi, poi setacciate la polvere in una ciotola, frullate le briciole rimaste e passatele nuovamente.

Setacciate su questa polvere di biscotti il cacao amaro ed unite lo zucchero e la scorza grattugiata dell'arancia, mescolando bene gli ingredienti.

Versatevi sopra il latte facendolo scendere a filo e sempre mescolando con il cucchiaio di legno; lasciate intiepidire il composto ed incorporatevi una alla volta le uova intere, non unendo il successivo se il precedente non sarà stato ben lavorato.

Imburrate uno stampo del diametro di 21-22 cm, con parete alta; spolverizzatelo di zucchero e in esso versate l'impasto. Ponetelo in una casseruola dove avrete posto una gratella, al fine di tenere lo stampo sollevato dal fondo, e mettete nella casseruola tanta acqua quanta ne basta per arrivare a metà altezza dello stampo.

Posate tutto sul fuoco e quando l'acqua alzerà il bollore incoperchiate il recipiente, abbassate la fiamma sino ad avere una ebollizione appena accennata e fate cuocere il dolce per 30 minuti circa, cioè sino a quando infilando nella pasta uno stecchino questo ne uscirà asciutto.

Sfornatelo allora sopra una gratella e lasciatelo raffreddare.

Nel frattempo preparate la guarnizione.

Pelate a vivo un'arancia, tagliatela a fette ed eliminate i semi; spremete l'altra arancia e raccoglietene il succo.

In una teglia antiaderente versate il succo d'arancia e lo zucchero, aggiungete 5 cl d'acqua e scaldate finché non si è formato uno sciroppo.

Levate dal fuoco e con delicatezza appoggiate nella teglia le fette di arancia.

Rimettete sul fuoco e fate cuocere per 5 minuti circa o fino a quando le fette d'arancia non si presenteranno cotte e un po' lucide.

Poco prima di spegnere, aromatizzate con il liquore all'arancia.

Decorate l'aranciotto con le fettine d'arancia sgocciolate dallo sciroppo.

NB.

Questo dolce è ottimo anche eliminando la guarnizione e la scorza d'arancia nell'impasto e servito su un letto di crema inglese o con panna montata.