Receta de torta de café con ralladura de naranja

Esta torta de café con ralladura de naranja combina una serie de sabores que causarán un impacto delicioso en el paladar. Es una receta ideal para matar ese antojo dulce que nos acosa al final de la tarde.

Para la torta

- 260 gramos de harina
- 200 gramos de azúcar
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita de sal
- La cáscara rallada de 2 naranjas
- 1 cucharada de jugo de naranja recién exprimido
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 3 huevos grandes
- 1 taza de crema agria
- 3/4 taza de almendras tostadas y picadas
- 200 gramos de chocolate picado
- 220 gramos de palitos de mantequilla

Para el glaseado

- 100 ml de crema de leche
- 100 gramos de chocolate picado

Preparación

- Precalentar el horno a 175 °C y engrasar ligeramente dos moldes para pan con aceite.
- Tamizar harina, levadura en polvo, azúcar, bicarbonato de sodio y sal en un recipiente. Luego, añadir la ralladura de naranja y distribuir uniformemente en la mezcla.
- En un recipiente separado batir el jugo de naranja, la vainilla, los huevos y 1/4 taza de crema agria.
- En un procesador de alimentos combinar la harina, las almendras y el chocolate picado. Luego, añadir los palitos de mantequilla (agregarlos poco a poco) y batir a velocidad baja. Añadir el resto de la crema agria y seguir batiendo a baja velocidad, raspar los lados si es necesario para incorporar todos los ingredientes. Seguidamente, incorporar la mezcla de huevo en tres

adiciones.

- A continuación, dividir la mezcla entre los moldes y hornear aproximadamente 45 minutos o hasta que un pincho insertado en el centro de la torta salga limpio.
- Para hacer el sirope, calentar el jugo y el azúcar en una cacerola. Dejar cocer a fuego lento por un par de minutos hasta que la mezcla se convierta en un sirope claro. Luego, cepillar la parte superior de los panes con el jarabe caliente.
- Para hacer el glaseado, calentar la crema de leche y verter sobre el chocolate picado. Luego, batir para combinar hasta que el chocolate se derrita. Por último, rociar el glaseado en la parte superior y espolvorear algunas almendras, servir y disfrutar.

Con información de Cocina y Vino