



Insalata di arance gratinata con streusel

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione 45 Min.
Tempo di cottura 15 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico Combair SE dal 2015

Insalata di arance

- 4 arance
- 2 fichi, essiccati
- 3 datteri, Medjool

Asportare la scorza delle arance. Tagliare le arance e i fichi a fettine sottili. Tagliare i datteri a striscioline.

Disporre le arance, i fichi e i datteri nello stampo in porcellana unto alternando i vari strati in modo leggermente sovrapposto.

- 2 CM di sciroppo di arance
- 2 CM di Grand Marnier
- 1 CT di pasta di vaniglia

Mescolare bene lo sciroppo d'arancia, il Grand Marnier e la pasta di vaniglia e versare sull'insalata di arance.

Streusel

- 30 g di dolcetti alle mandorle
- 25 g di burro, freddo
- 2 CM di farina
- 2 CM di zucchero

Sbriciolare i dolcetti alle mandorle. Tagliare il burro a dadini.

Versare in una ciotola gli ingredienti dai dolcetti alle mandorle allo zucchero incluso e sbriciolare con le mani. Spargere il composto friabile sull'insalata di arance.

Collocare lo stampo in porcellana sulla griglia all'interno della camera di cottura fredda. Cuocere.

Aria calda umida 230 °C per 15 Min.

- 500 ml di gelato, ad es. Nougat
- un po' di pistacchi, tritati

Versare l'insalata di arance ancora calda nei piatti e cospargere con i pistacchi. Servire con una pallina di gelato.





Accessori

Stampo in porcellana ½ GN

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il 11.12.2019

