


# Bavarese al tè matcha e arancia

circa 12 porzioni



Media

 fino 40 Min.



## Per l'impasto:

100 g Base per Pan di Spagna  
20 g cacao amaro  
1 uovo  
30 g burro

## Per la bagna:

25 ml succo d'arancia

## Per la farcitura:

19 g gelatina in fogli  
500 g formaggio spalmabile o yogurt greco  
150 g zucchero  
3 cucchiaini di tè matcha  
250 g panna  
250 ml succo d'arancia

## Per la decorazione:

tè matcha  
scorzette d'arancia non trattate

- 1 Versa nella terrina la miscela, il cacao e le uova.
- 2 Lavora con lo sbattitore alla massima velocità per circa 2 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio e spumoso. Aggiungi delicatamente all'impasto montato il burro liquefatto tiepido.
- 3 Metti l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (diametro 22 cm) foderato con carta da forno e cuoci per 15 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte media: 180°C).
- 4 Ammolla la gelatina in acqua fredda per almeno 10 minuti.
- 5 Mescola in una terrina il formaggio spalmabile, lo zucchero e il tè matcha. Sciogli 12 g di gelatina nella panna scaldata e aggiungila al composto di formaggio.
- 6 Sforma il disco di impasto raffreddato, adagia su un piatto e metti intorno un cerchio apribile; bagna con 25 ml di succo d'arancia e distribuisci metà della crema. Poni la torta in frigorifero per almeno 1 ora.
- 7 Sciogli il resto della gelatina (6 grammi) in 250 ml di succo d'arancia e versalo sulla crema al tè matcha ben raffreddata; riponi nuovamente la torta in frigorifero per circa 30 minuti.
- 8 Scalda leggermente la crema al tè matcha rimasta per renderla fluida e versala sulla gelatina di arancia solidificata. Riponi la torta in frigorifero per 2 ore.
- 9 Prima di servire decora la bavarese con il tè e le scorzette di arancia.
- 10 Conserva la torta in frigorifero.