

## Ciasto z pomarańczami



**AGNIESZKA-87-25**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### **Biskopt**

<b>jajko</b>	6 szt
<b>cukier</b>	1 szkl
<b>olej</b>	2 łyżki
<b>woda</b>	2 łyżki
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżka
<b>mąka pszenna</b>	1,5 szkl

#### **Biskopt kakaowy**

<b>jajko</b>	5 szt
<b>cukier</b>	5 łyżek
<b>kakao</b>	1 łyżka
<b>mąka pszenna</b>	4 łyżki
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka

#### **Masa**

<b>margaryna</b>	1 szt
<b>cukier puder</b>	0,5 szkl
<b>czekolada gorzka</b>	1 szt
<b>mleko</b>	3 łyżki
<b>alkohol</b>	3 łyżki

**dodatkowo**

<b>galaretka pomarańczowa</b>	4 szt
<b>wrzątek</b>	2 litry
<b>pomarańcza</b>	3 szt

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopty jasne jak i kakaowy wykonujemy tak samo: Białka ubijamy na sztywno wraz z cukrem, następnie dodajemy żółtka, wodę, olej i sypkie składniki- wszystko miksujemy i przelewamy do blachy 25/36 wyłożonej papierem do pieczenia.

Pieczemy ok. 30 min w temp. 170 stopni. Biszkopt jasny przekrawamy na pół.

Masa: Mleko podgrzewamy w rondelku, dodajemy pokruszoną czekoladę gorzką. Mieszamy do jej rozpuszczenia. Studzimy.

Margarynę ucieramy z cukrem na puszystą masę, dodajemy chłodną czekoladę i alkohol, miksujemy.

Galaretki rozpuszczamy we wrzątku i mieszamy z obranymi i pokrojonymi drobno kawałkami pomarańczy.

Przełożenie ciasta: Biszkopt jasny- krem- biszkopt kakaowy- połowa galaretki- biszkopt jasny- pozostała galaretka.