Pianka z nutką pomarańczy

AGNIESZKA_B

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajek	7 szt.
mąki pszennej tortowej	6 łyżek
mąki ziemniaczanej	3 łyżki
cukru pudru	1 i 1/2 szklanki
octu	1/2 łyżeczki
proszku do pieczenia	2 łyżeczki
śmietanki 30%	750 ml
galaretki pomarańczowej	1 szt.
pomarańczy	2 szt.
Żelatyna wieprzowa Prymat	5 łyżeczek
sok z połowy cytryny	do smaku
cukru kryształu	3 łyżki
brandy	70 ml
aromat waniliowy	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto biszkoptowe: mąki przesiać i wymieszać z proszkiem do pieczenia. Oddzielić żółtka od białek i ubić sztywną pianę. Cały czas ubijając dodawać kolejno ocet, 3/4 szklanki cukru pudru, żółtka i na samym końcu wymieszane mąki. Wstawić do piecyka na 30 minut (190 stopni). Ostudzić.

Galaretkę przyrządzić według przepisu na opakowaniu i pozostawić do ostygnięcia.

Poncz: zagotować 1/4 szklanki wody z sokiem wyciśniętym z połowy cytryny, cukrem kryształem i aromatem waniliowym. Ostudzić i wymieszać z alkoholem.

Pomarańczowa bita śmietana: żelatynę rozpuścić w 3 łyżkach gorącej wody, przestudzić i wymieszać z sokiem wyciśniętym z pomarańczy. Śmietanę 30% wstawić do zamrażarki na 10 minut, a następnie ubić z dodatkiem pozostałego cukru pudru. Połączyć ubitą śmietanę z sokiem pomarańczowym.

Przestudzone ciasto biszkoptowe nasączyć przygotowanym ponczem. Wyłożyć ubitą śmietanę i na wierzch tężejącą galaretkę. Wstawić do lodówki na około 2 godziny.