

Ciasto pomarańczowo-orzechowe



MIENTA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka tortowa	320 g
cukier puder	320 g
olej	10 łyżki
jajko	5
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Soda oczyszczona Prymat	1/4 łyżeczka
kakao	2 łyżek

MASA POMARAŃCZOWA :

śmietanka kremowa	300 ml
mascarpone	125 g
gorzka czekolada	100 g
śmietanfix	1 opakowanie
cukier puder	2 łyżka
starta skórka z pomarańczy	1 szt
sok z pomarańczy	30 ml
kandyzowana skórka pomarańczow	40 g

MASA ORZECZOWA:

budyń śmietankowy	1 szt
mleko	400 ml
mascarpone	125 g
orzechy włoskie	150 g

masło	100 g
Polewa:	
margaryna	125 g
mleko	4 łyżki
cukier puder	4 łyżki
mleko w proszku	4 łyżki
kakao	2 łyżki
kandyzowana skórka z pomarańcz	60 g
woda zimna	10 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na początek przygotowujemy ciasto.

Żółtka ucieramy z cukrem i do tego na przemian dodajemy po łyżce oleju, wody i mąki wymieszanej z kakao, proszkiem i sodą. Czynność powtarzamy do wyczerpania tych składników.

Następnie ubijamy białka jajek i dodajemy do masy. Delikatnie mieszamy.

Masę przekładamy do wysmarowanej tłuszczem formy (użyłam 22 x 33 cm) i pieczemy około 40 minut(oczywiście wszystko zależy od piekarnika ale pieczemy do "suchego patyczka").

Przygotowujemy masę pomarańczową.

Schłodzoną śmietankę ubijamy ze śmietanfixem i cukrem pudrem.

Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej i odstawiamy do przestudzenia.

Następnie miksujemy serek mascarpone z roztopioną czekoladą, sokiem i skórką pomarańczy.

Mieszaną przekładamy do ubitej śmietanki.

Dodajemy kandyzowaną skórkę i dokładnie ale delikatnie mieszamy.

Przygotowujemy masę orzechową.

Robimy budyń w 0,4 l mleka. Jeśli jest bez cukru to dodajemy tyle ile napisane jest na opakowaniu.

Budyń odstawiamy do ostudzenia.

Wystudzony miksujemy z masłem, serkiem mascarpone oraz z drobno zmielonymi orzechami.

Wystudzone ciasto przekrajamy na 3 równe części.

Na dolnej rozsmarowujemy masę orzechową.

Przykrywamy kolejną częścią i nakładamy na nią masę pomarańczową.

Przykrywamy i wstawiamy do lodówki na 2 godziny.

Po tym czasie przygotowujemy polewę.

W garnuszku rozpuszczamy pół kostki margaryny i dodajemy do niej 4 łyżki mleka, 4 łyżki cukru pudru i 2 łyżki kakao.

Dokładnie mieszamy doprowadzając do rozpuszczenia wszystkich składników.

Na koniec zdejmujemy z ognia i dodajemy mleko w proszku, mieszając tak aby nie było grudek.

Dodajemy skórkę pomarańczową i pokrywamy polewą całe ciasto.

Wkładamy do lodówki na kolejne 2 godziny.

Smacznego :)