

## Ciasto czekoladowo - pomarańczowe



### AGNIESZKA\_B



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Czekoladowy spód

mąka pszenna	150 g
cukier drobny	150 g
masło	150 g
czekolada gorzka	100 g
migdały	60 g
Soda oczyszczona Prymat	½ łyżeczki
sok z połowy pomarańczy	
czekolada gorzka	100 g
cukier puder	80 g
czekolada mleczna	50 g
śmietana 30%	150 ml
mleko	50 ml
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżeczki

#### MASA POMARAŃCZOWA :

cukier puder	80 g
śmietana 30%	150 ml
galaretka pomarańczowa	2 szt.
sok z połowy pomarańczy	

#### Składniki dodatkowe:

czekolada mleczna	do dekoracji
perłki cukrowe	do dekoracji

<b>dżem pomarańczowy</b>	150 g
<b>jogurt grecki</b>	400 g
<b>twarożek</b>	250 (kanapkowo-sernikowy)
<b>kardamon</b>	½ mielony

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Masło utrzeć z cukrem na puszystą masę.
- KROK 2 Cały czas ucierając dodawać po jednym żółtku.
- KROK 3 Do utartej masy dodać czekoladę roztopioną w kąpeli wodnej z dodatkiem świeżo wyciśniętego soku z połowy pomarańczy.
- KROK 4 Masę połączyć z mąką pszenną wymieszaną z sodą oczyszczoną, zmielonymi na proszek migdałami i na samym końcu - z ubitą na sztywno pianą z białek.
- KROK 5 Masę przełożyć do prostokątnej formy o wymiarach 25 x 20 cm, wcześniej wyłożonej papierem do pieczenia.
- KROK 6 Ciasto wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C (z termoobiegiem). Piec 30 minut. Po wystudzeniu wierzch ciasta wyrównać.
- KROK 7 Przygotować masę czekoladową. Do miski włożyć jogurt naturalny, lekko ubitą śmietaną, cukier puder i kardamon. Połączyć składniki.
- KROK 8 Czekolady gorzką i mleczną rozpuścić w kąpeli wodnej. Dodać do nich żelatynę namoczoną w gorącym mleku. Wymieszać i lekko przestudzić.
- KROK 9 Czekoladę dodać do masy jogurtowo - śmietanowej. Połączyć składniki.
- KROK 10 Masę czekoladową wyłożyć na upieczony wcześniej spód czekoladowy. Wstawić do lodówki na 30 minut.
- KROK 11 Twarożek kanapkowo - sernikowy umieścić w jednym naczyniu z ubitą śmietaną, dżemem pomarańczowo - limonkowym i cukrem pudrem. Wymieszać.
- Galaretki przygotować według przepisu na opakowaniu, używając ⅓ sugerowanej ilości wody. Ostudzić i połączyć z przygotowaną wcześniej masą.
- Wyłożyć na warstwę czekoladową i ponownie wstawić do lodówki na 30 minut.
- KROK 12 Wierzch ciasta udekorować roztopioną czekoladą i perełkami cukrowymi.