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
perełki cukrowe	do dekoracji

dżem pomarańczowy	150 g
jogurt grecki	400 g
twarożek	250 (kanapkowo-sernikowy)
kardamon	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 kąpieli 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 misy włożyć jogurt naturalny, lekko ubitą śmietanę, cukier puder i kardamon. Połączyć składniki.
KROK 8	Czekolady gorzką i mleczną rozpuścić w kąpieli 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.