

jogurtowiec dyniowo pomarańczowy



CARALAJNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jogurtowiec dyniowo pomarańczowy

dynia	2 szklanki pieczonej Hokkaido
pomarańcze	2 średnie
jogurt naturalny	400 ml
Żelatyna wieprzowa Prymat	4 łyżeczki
ksylitol	3 łyżki lub cukier
sok z cytryny	1/2 cytryny

spód

ciastka	150 g ciastka lub ciasto czekoladowe
masło klarowane	1 łyżka

dodatkowo

śmietana 30%	200 ml
fix do śmietany	1 opakowanie
cukier waniliowy	16 g (opakowanie)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Dynię rozciąć, wydrążyć pestki i ułożyć na blasze skórą do góry. Piec w 180 stopniach około 20 do 30 minut zależy od grubości miąższu.
Dynię po ostudzeniu przetrzeć blenderem. Będą potrzebne 2 szklanki takiego musu.
- KROK 2 Ciastka lub ciasto (u mnie ciasto) czekoladowe rozdrobnić w rozdrabniaczu z łyżką masła klarowanego. Na dno formy (17x17cm), która na wyjmowane dno, wyłożone papierem do pieczenia wysypać ciasto, wyrównać powierzchnię, nieco docisnąć łyżką. Zapiec 10 minut w 180 stopniach.
- KROK 3 Żelatynę namoczyć w połowie szklanki soku świeżo wyciśniętego z pomarańczy. Rozpuścić w kąpieli wodnej. Można też w mikrofalówce jak toś używa.
- KROK 4 Mus z dyni, jogurt naturalny, sok z pomarańczy i cytryny, ksylitol lub cukier i rozpuszczoną żelatynę zmiksować blenderem.
Gdy zacznie tężeć wylać na wystudzony spod.
- KROK 5 Gdy masa dyniowa zastygnie, ubić śmietankę z cukrem waniliowym i fixem do śmietany. Nałożyć jako 3 warstwę, wyrównać.
- KROK 6 Nożem oddzielić ciasto od boków formy, wyjąć razem z dnem, odciąć boki i pokroić na pożądane kawałki.
Gotowe, smacznego.