CIASTO POMARAŃCZOWE

WIOLA333

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomarańcze 5 sztuk	
jajko	18 sztuk
cukier 3 razy po 3/4 szklanki	
kakao 3 łyżki	
proszek do pieczenia 3 łyżeczki	
budynie tofii 2 duże	
cukier 3/4 szklanki	
mleko 3 szklanki	
żółtka 3 sztuki	
masło 1 kostka	
margaryna palma 1 kostka	
Bułka tarta klasyczna Prymat	15 łyżek
orzechy mielone	0,75 szkl.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. 5 pomarańczy w całości z łupką ugotować (czas gotowania ok. 20 min.) wystudzić i zemleć przez maszynkę razem z orzechami, wymieszać i podzielić na trzy części. Ubić pianę z sześciu białek dodać cukier 3/4 szkl. i żółtka ubijać . do piany dodać 5 łyżek bułki tartej, łyżkę kakao, łyżeczkę proszku do pieczenia, 1/3 zmielonej masy pomarańczowej z orzechami , delikatnie wymieszać i upiec. Tą czynnoś powtarzamy trzy razy , aby powstały trzy placki.

2. Masa : 2 budynie , szklankę mleka 3/4 szkl. cukru , trzy żółtka wymieszać razem . dwie szklanki mleka zagotować wlać rozpuszczone budynie i zagotować, wystudzić. Masło i margarynę utrzeć dodając budyń .

3. Przekładamy ciasta masą i ozdabiamy.