

Ciasto czekoladowo pomarańczowe



ANNA169HOSZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 szklanki
margaryna	1/2 kostki
cukier kryształ	1 i 3/4 szklanki
kakao gorzkie	4 łyżki
olejek pomarańczowy	2 krople
woda letnia	3 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jajko	3 szt
mleko 3,2%	1 szklanki
wanilia	do smaku
masło 250 g	1 kostka
galaretka pomarańczowa	2 szt
woda	1 szklanki
kasza manna	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wrzucić 3/4 szklanki cukru, margarynę, kakao, podlać wodą (3 łyżki) i podgrzewać na małym ogniu do roztopienia i połączenia się składników. Wystudzić i wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem oraz wbić 2 żółtka. Wymieszać dobrze. Z 2 białek ubić pianę i delikatnie połączyć z kakaową masą na ciasto. Piec ok 40 minut w piekarniku w temp 180/190 stopni.

Masę przygotować z kaszy manny ugotowanej na gęsto. Kaszę mannę wymieszać z odrobiną wody i 1 jajkiem, zalać mlekiem i 1 szkl wodą, dorzucić wanilię i 1/2 szkl cukru i gotować mieszając. Kasza musi być tak gęsta żeby łyżka stała. Masło utrzeć na puch z 1/2 szkl cukru, kiedy kasza ostygnie dorzucić kaszę i ucierać dalej. Dodać kropelki aromatu pomarańczowego. Pierwszą galaretkę zrobić zgodnie z przepisem na opakowaniu i schłodzić do całkowitego zsiągnięcia. Następnie dorzucić do masy z kaszy manny i krótko miksować, żeby było widać w kaszy manny małe kawałeczki galaretki. Na ostudzone ciasto (najlepiej napęcznione herbatą) nałożyć masę z kaszy manny i galaretki i zalać drugą galaretką. Schłodzić.

