



## Delicja pomarańczowa

przepisy.pl



60 minut



Łatwe

### Wskazówki pieczenia:



25 minut



170 C °C



### Składniki:

#### ciasto

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 0.75 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.25 szklanek
- mąka pszenna - 0.75 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- olej - 1 łyżka

#### krem

- mandarynki z puszki - 2 opakowania
- sok pomarańczowy - 2 szklanki
- budyń waniliowy - 2 opakowania

#### masa śmietanowa

- śmietana 30% - 600 mililitrów
- cukier puder - 3 łyżki
- żelatyna - 3 łyżeczki

#### polewa

- herbatniki - 1 opakowanie
- śmietana 30% - 3 łyżki
- czekolada - 1 opakowanie

### Sposób przygotowania:

1. Białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier, następnie po jednym żółtku.
2. Mąki przesiać z proszkiem do pieczenia i delikatnie połączyć z masą, dodać olej.
3. Upiec biszkopt w formie 24 x 34 cm.
4. Po wystudzeniu biszkopta zdjąć jego wierzch -skórkę.
5. Zagotować sok z pomarańczy, a w soku z mandarynek rozproszyc budyń i wlać go do gotującego soku pomarańczowego.
6. Ugotowany budyń połączyć z mandarynkami i gorący wyłożyć na biszkopt.
7. Odstawić do wystygnięcia.
8. Śmietanę ubić z cukrem pudrem i dodać żelatynę rozpuszczoną w 1/3 szklance gorącej wody.
9. Śmietanę wyłożyć na budyń. Na śmietanie ułożyć herbatniki i zalać je czekoladą rozpuszczoną w ciepłej śmietanie. Dowolnie udekorować. Smacznego!