
 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

## Składniki:

### ciasto

- mąka tortowa - 240 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- jajko - 4 sztuki
- cukier puder - 200 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- olejek rumowy - 1 unit

### masa mandarynkowa

- kisiel pomarańczowy - 2 opakowania
- sok z czerwonej pomarańczy - 650 mililitrów
- cukier - 6 łyżek
- mandarynki w puszcze - 0.75 opakowań

### masa sernikowa

- śmietana 30% - 250 mililitrów
- mleko - 500 mililitrów
- sernik na zimno - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Kasię zmiksować z cukrem pudrem. Ucierając dodać aromat, jajka oraz mąkę z proszkiem do pieczenia. Ciasto nałożyć do blachy wyłożonej papierem do pieczenia o wymiarach ok. 35×25 cm.
2. Piec ok. 30 minut w piekarniku nagrzanym do 180 °C.
3. Kisiel ugotować na soku pomarańczowym z dodatkiem 6 łyżek cukru. Do kisielu dodać mandarynki, wymieszać. Gorący kisiel rozsmarować na przestudzonym cieście.
4. Masę do sernika zmiksować z mlekiem. Schłodzoną śmietankę ubić i delikatnie połączyć z masą sernikową, rozsmarować na wierzchu ciasta. Kisiel powinien być lekko przestudzony.
5. Przed podaniem ciasto udekorować pozostałymi mandarynkami.