



# Orangoffe pie

przepisy.pl



## Składniki:

- herbatniki - 200 gramów
- masło - 100 gramów
- mała puszka masy krówkowej (najlepiej kakaowej) - 1 sztuka
- pomarańcze - 2 sztuki
- kandyzowana skórka z dwóch pomarańczy - 2 sztuki
- śmietana kremówka 30% - 250 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 15 minut  1 osoba  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Tłuczemy herbatniki na miazgę, dodajemy rozpuszczone w rondelku masło, łączymy, uzyskując masę o konsystencji mokrego piasku. Dno tortownicy (nasza ma 22 cm średnicy) wykładamy folią aluminiową, potem układamy masę herbatnikową, dokładnie ją "udeptując".
2. Sparzamy pomarańcze, ścieramy na tarce skórę jednej z nich, drugą pokrojoną na kawałki kandyzujemy. Po obraniu jedną z pomarańczy kroimy na plasterki, drugą zaś na małe kawałeczki. Plasterki układamy na herbatnikowym dnie (zostawmy trochę do dekoracji).
3. Masę krówkową podgrzewamy z czekoladą aż ta się rozpuści (możemy dwa kawałki zetrzeć na tarce o grubych oczkach i też zachować do dekoracji), dodajemy 1/3 skórki pomarańczy i trochę kandyzowanej skórki. Wylewamy masę na pokryte pomarańczami herbatnikowe dno i po wystygnięciu wstawiamy na godzinę lub dłużej do lodówki.
4. Następnie wysypujemy na masę krówkowo-czekoladową kawałki pomarańczy. Ubijamy dobrze schłodzoną kremówkę, dodajemy do niej 1/3 skórki, trochę kandyzowanej i parę kawałków pomarańczy. Na wierzchu układamy skrojone plasterki owoców, posypujemy skórka i wiórkami czekolady. Deser chłodzimy przez godzinę lub dłużej.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)