




# Pomarańczowa rozkosz

przepisy.pl



 60 minut  Trudne

## Wskazówki pieczenia:

 20 minut  200 °C 

## Składniki:

### ciasto

- mąka pszenna - 350 gramów
- cukier puder - 50 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- gęsta śmietana - 1 łyżka
- żółtko - 2 sztuki

### masa pomarańczowa

- pomarańcza - 5 sztuk
- cytryna - 1 sztuka
- cukier - 300 gramów

### dodatki

- masa marcepanowa - 100 gramów
- pomarańcze - 3 sztuki
- woda - 1.5 szklanek
- cukier - 1 szklanka
- kandyzowane pomarańcze

## Sposób przygotowania:

1. Kruche ciasto: Wszystkie składniki wyrobić. Owinąć folią i włożyć do lodówki na 1 godzinę. Po tym czasie ciasto rozwałkować i wyłożyć na dno blachy o wymiarach 25 x 34 cm (blacha powinna być wcześniej wyłożona papierem do pieczenia).
2. Ciasto ponakłuwać widelcem. Piec około 20 minut w temperaturze 200° C. Ostudzić.
3. Masa pomarańczowa: Pomarańcze i cytrynę umyć bardzo dokładnie szczoteczką. Z 2 pomarańczy i cytryny otrzeć skórkę na drobnej tarce nie ścierając jasnej części.
4. Całą jasną część obrać i wyrzucić (nadałaby ona masie goryczki). Usunąć pestki. Obrane cytrusy zmiksować blenderem (nie musi powstać z tego mus - ważne, by były bardzo drobne części). Zmiksowane cytrusy zasypać cukrem i gotować około 60 minut, by zrobiła się z nich konfitura - masa zgęstnieje, woda wyparuje.
5. Pod koniec gotowania wsypać galaretkę cytrynową. Na upieczony spód zetrzeć na dużych oczkach marcepan, porozkładać równomiernie.
6. Wszystko pokryć gorącą masą pomarańczową, wyrównać. Ozdobić mazurek ozdobami z migdałów i kandyzowanymi plasterkami pomarańczy.
7. Pomarańcze pokroić na 5 mm plasterki. Do szerokiego garnka wsypać cukier, wlać wodę.
8. Zagotować, mieszając do rozpuszczenia się cukru. Wrzucić plasterki pomarańczy i gotować na średnim ogniu. Podczas gotowania odwracać plasterki.
9. Gotować przez 1 godzinę - lub nawet trochę dłużej - pomarańcze powinny zrobić się szkliste, a z wody i cukru powinien powstać gęsty, kleisty syrop. Gotowe plasterki wyjąć na papier do pieczenia.