

Ciasto z sokiem pomarańczowym...

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

SMACZNEGO!!!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jajko - 5 szt.
- cukier - 1 i 1/2 szkl.
- mąka - 3/4 szkl.
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka(i)
- mąka ziemniaczana - 2 łyżka(i)
- sok pomarańczowy - 1 l
- budyń śmietankowy - 3 op.
- brzoskwinie - 1 puszka(i)
- herbatniki z polewą czekoladową - 2 op.
- śmietanka 36% - 1/2 l
- bita śmietana w proszku - 2 op.
- śmietan fix - 2 op.

Etapy przyrządzania:

1. Biskopt:

Białka ubijamy na sztywno, dodajemy 1 szkl. cukru, ubijamy, następnie dodajemy po jednym żółtku.

Wsypujemy wszystkie sypkie składniki i mieszamy delikatnie. Pieczemy jak biskopt.

2. Masa pomarańczowa:

Sok gotujemy z 1/2 szkl. cukru i wlewamy rozrobione w reszcie soku budynie, gotujemy budyń.

Na biskopcie układamy brzoskwinie pokrojone w plasterki i zalewamy je gorącą masą pomarańczową.

3. Bita śmietana:

Ubijamy śmietanę, dodajemy śnieżkę i Fix i wykładamy na zimną już masę pomarańczową.

Na wierzchu układamy moczone w zostawionym soku herbatniki z czekoladą i układamy je na bitej śmietanie (czekoladą do góry).

Chwilę schładzamy aby herbatniki zmiękły odrobinę.

Smacznego!