

ciasto "Jaffa"

Autor: **anetaa26**Przepisów: **168** Ocena: **4665**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- jajka, 6 szt
- mąka, 24 łyżki
- cukier, 24 łyżki
- olej, 24 łyżki
- mleko, 24 łyżki
- proszek do pieczenia, 2 opakowania
- pomarańcze, 2 szt.
- woda, 200 ml
- cukier do rozpuszczenia, 300g
- dżem brzoskwiniowy, 4 łyżki
- czekolada, 100g
- olej i mleko do czekolady, po 3 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Zanim przystąpimy do wykonania ciasta, należy wyszorować pomarańcze i całe (ze skórką) włożyć na min. 12h do zamrażarki. Jaja ubić mikserem na puszystą masę. Dodać cukier i ubijać dalej, do momentu, aż cukier się rozpuści. Dodać olej, ubić mikserem aż masa się połączy, dodać mleko i ubijać dalej. Do masy stopniowo dodawać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, delikatnie mieszając drewnianą łyżką. Tak przygotowaną masę wylać na dużą, prostokątną blachę z piekarnika natłuszczoną olejem. Ciasto piec w nagrzanym do 180 stopni piekarniku około 15-20 min, aż do zrumienienia - sprawdzić wykalaczką.
- 2 Upieczone, zimne ciasto przeciąć na pół, jedną połowę rozdrobnić rękami i wsypać do miski. Na tarce o drobnych oczkach zetrzeć dwie zamrożone pomarańcze (razem ze skórką), a 200 ml wody zagotować z 300g cukru. Do rozdrobnionego ciasta wsypać startą pomarańczę, wlać wodę z rozpuszczonym cukrem, wymieszać najpierw drewnianą łyżką, a potem rękami.
- 3 Połowe ciasta posmarować dżemem (dzięki niemu warstwa pomarańczowa przyklei się do ciasta), na to wylać warstwę z pomarańczami, wyrównać rękoma. Na parze rozpuścić czekoladę z olejem i mlekiem, połączyć wierzch ciasta, schłodzić w lodowce.

Twoje notatki do przepisu: