

# Tort pomarańczowy



Autor: **jagoda114**  
Przepisów: **67** Ocena: **1243**

> 6 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- Biskopt: jajka 9 szt
- kisiel pomarańczowy 1 szt
- mąka pszenna 6 łyżek
- proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- cukier 9 łyżek
- Masa: śmietanka 30% 0,5 l
- serek mascarpone 1 op
- cukier puder 3-4 łyżki (do smaku)
- dodatkowo: pomarańcza 1 szt
- dżem 1 słoiczek (u mnie brzoskwiniowy z pomarańczą )
- galaretka pomarańczowa 1 szt

## Sposób przygotowania:

- Galaretkę rozpuściłam w 400 ml wrzącej wody, przelałam do płaskiego naczynia do wystudzenia.  
Białka ubiłam na sztywną pianę, dodałam cukier, żółtka na koniec dodałam mąkę i kisiel i delikatnie wymieszałam ciasto i przelałam do tortownicy. Upieczony i wystudzony biskopt przekroiłam na 3 blaty.  
Pomarańczę sparzyłam i startłam skórkę, połówkę pomarańczy oczyściłam z białych skórek i pokroiłam w kostkę.  
Foremką do ciastek wykroiłam półksiężycy z galaretki do dekoracji, resztę pokroiłam w kostkę. Śmietankę ubiłam , dodałam cukier puder i serek mascarpone, odłożyłam 3 łyżki do dekoracji, do reszty dodałam galaretkę, pomarańczę i otartą skórkę.  
blaty posmarowałam dżemem, przełożyłam kremem, udekorowałam.  
Smacznego

## Twoje notatki do przepisu: