Ciasto korzenne ze skórką pomarańczową

Renixx

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- maślanka - 2 szklanka
- mąka pszenna - 3 szklanka
- powidła śliwkowe - 2 łyżka
- cukier - 15 dag
- jajka - 2 szt.
- masło - 10 dag
- oliwa z oliwek - 4 łyżka
- cukier waniliowy - 1 łyżeczka
- kakao - 2 łyżka
- soda oczyszczona - 1 + 1/2 łyżeczka
- przyprawa do piernika - 1 opakowanie
- sól - szczypta
- skórka pomarańczowa kandyzowana - 4 łyżka
- czekolada deserowa - 10 dag

Dodatkowe info:

Ciasto korzenne ze skórką pomarańczową kandyzowaną jest bardzo smaczne, aromatyczne i łatwe do przygotowania.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę i kakao przesiać, połączyć z przyprawą do pierników.

KROK 2: Masło rozpuścić i ostudzić. Maślankę wymieszać z cukrem, cukrem waniliowym, żółtkami i sodą.

KROK 3: Następnie dodać powidła, oliwę, płynne masło, zamieszać. Połączyć z mąką, 2 łyżki skórki pomarańczowej, dodać sztywno ubitą pianę z białek, delikatnie wymieszać.

KROK 4: Ciasto przelać do wyłożonej papierem do pieczenia foremki keksowej o wymiarach 32/8 cm

KROK 5: Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec do suchego patyczka około 35-40 minut. Upieczone, zimne ciasto oblać rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladą

i ozdobić pozostałą skórką pomarańczową