





Biskopt pomarańczowy z puszystą masą i konfiturą morelową

 Justynkaaaa88

Polecane na: [ciasta](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

Składniki:

naturalny jogurt - 125 g
jajka - 3 szt.
mąka - 1,5 szklanka
cukier - 2/3 szklanka
olej - 0,5 szklanka
proszek do pieczenia - 1 opakowanie

pomarańcza - 1 szt.
konfitura morelowa - 1 opakowanie
serek mascarpone - 250 g
śmietana kremówka 30% - 250 g
cukier puder - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski dodaj cukier, jajka, jogurt, skórkę otartą z pomarańczy i olej. Zmiksuj wszystkie te składniki mikserem, aż uzyskasz gładką i jednolitą masę.

KROK 2: Następnie wymieszaj proszek do pieczenia z mąką i dodaj do masy, zmiksuj razem. Połowę ciasta wlej do formy keksowej wyłożonej papierem do pieczenia. Upiecz w piekarniku nagrzanym do 180C.

KROK 3: Do drugiej części ciasta dodaj sok wyciśnięty z pomarańczy. Przelej do foremki keksowej i również upiecz na złoty kolor.

KROK 4: Masa: Ubij śmietanę na sztywno, dodaj serek mascarpone i cukier puder. 2/3 kremu rozsmaruj na cieście pomarańczowym, następnie nałóż ciekłą warstwę konfitury. Przykryj drugim ciastem. Całość udekoruj pozostałym kremem i posyp wiórkami czekoladowymi.