**CIASTO POMARAŃCZOWE**

**Składniki :**

* 2 pomarańcze (średnie) –ekologiczne o cienkiej skórce
* 20 dag migdałów zmielonych( ok. 2 łyżeczki odłożyć do posypania boków tortownicy)
* 10 dag płatków migdałowych(pokruszone)
* 6 jaj
* 1 szklanka cukru
* 1 łyżeczka proszku do pieczenia

**Sposób przygotowania:**

Pomarańcze dokładnie umyć i sparzyć, potem gotować w małym garnku
2 godz. Po ostudzeniu wyjąć pestki, zblendować ze skórką i schłodzić.
Żółtka ubić z ½ szklanki cukru. Następnie ubite żółtka połączyć z masą pomarańczową (wszystkie składniki o temp. pokojowej ) Dodać proszek do pieczenia i migdały .Wszystko dokładnie wymieszać. Białka ubić z odrobiną soli, pod koniec ubijania dodać ½ szklanki cukru i dalej ubijać. Ubite białka dodać do masy pomarańczowo – migdałowej i delikatnie wymieszać. Wylać do tortownicy (spód wyłożony papierem do pieczenia , boki wysmarowane masłem i posypane zmielonymi migdałami) . Wstawić do nagrzanego piekarnika ok. 170oC(góra- dół) najniższy poziom. Piec ok. 70 min. Gdyby
w trakcie pieczenia góra zbytnio się zrumieniła to przykryć papierem.
Po wystudzeniu ciasta , górę posmarować dżemem (grubość ok. 1cm) lub według uznania. Na to wylać ciepłą polewę czekoladową i posypać płatkami migdałów .

**Dżem pomarańczowo – jabłkowy**

**Składniki :**

* 4 jabłka
* Sok z 2-3 pomarańczy
* 1 galaretka pomarańczowa
* Mąka ziemniaczana ok. 2-3 łyżeczki

Sposób przygotowania :
Jabłka obrać , pokroić w drobną kostkę , gotować w niewielkiej ilości wody kiedy będą prawie miękkie dodać sok wyciśnięty z pomarańczy i trochę pogotować . Następnie wsypać suchą galaretkę pomarańczową i mieszając gotować aż się rozpuści. Na koniec wlać mąkę ziemniaczaną rozmieszaną z wodą , cały czas mieszać aż się wszystko połączy (konsystencja dżemu).

**POLEWA BŁYSZCZĄCA**

**Składniki:**

* 200 g masła
* 6 łyżek kakao
* 1 szklanka cukru pudru
* 2 łyżeczki żelatyny + 80ml wrzącej wody

**Sposób przygotowania:**

Masło rozpuścić w garnku , dodać kakao i cukier, cały czas mieszać , gotować aż składniki się połączą . Garnek zdjąć z ognia i dodać żelatynę (rozpuszczoną w 80ml wrzącej wody), cały czas mieszać aż powstanie gładka polewa. Jeszcze ciepłą wylewać na ciasto.