Ciasto pomarańczowo-cytrynowe

Ciasto pomarańczowo-cytrynowe jest gotowe w godzinę. Jest sycące, ponieważ używa się do niego maślanki, a pięknie wygląda dzięki polewie.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

50 minut

LICZBA PORCJI:

12

SKŁADNIKI:

200 g miękkiego masła
50 g margaryny
400 g cukru
5 jajek
380 g mąki
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
1/2 łyżeczki soli
200 ml maślanki
1 łyżeczka esencji waniliowej
1/2 łyżeczki esencji cytrynowej

POLEWA

100 g miękkiego masła
3 łyżki soku pomarańczowego
3 łyżki soku cytrynowego
1–2 łyżki skórki otartej z pomarańczy
1–2 łyżki skórki otartej z cytryny
1 łyżeczka esencji cytrynowej
630 g cukru pudru

PRZYGOTOWANIE:

1) Utrzeć mikserem masło, margarynę i cukier na puszystą masę. Wbijać po jednym jajku, za każdym razem wymieszać. Przesiać mąkę, proszek do pieczenia, sodę i sól. Połączyć z masą maślano-jajeczną. Wlać maślankę i esencje zapachowe. Dokładnie wymieszać ciasto.

2) Przelać ciasto do trzech natłuszczonych, okrągłych form do pieczenia o średnicy 23 cm. Piec 25–30 minut w temperaturze 185ºC, aż wykałaczka wetknięta w środek będzie po wyjęciu czysta. Odstawić ciasto na 10 minut, aby przestygło. Wyjąć je z formy, a następnie całkiem ostudzić.

3) Przygotować polewę: utrzeć w małej misce masło na gładką i puszystą masę. Dodać sok cytrynowy i pomarańczowy, skórkę cytrynową i pomarańczową oraz esencję cytrynową i dokładnie wymieszać. Dodawać stopniowo cukier puder i mieszać, aż masa uzyska odpowiednią konsystencję. Posmarować polewą pierwszą warstwę ciasta. Ułożyć na niej dwie kolejne warstwy i posmarować je polewą.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 kawałek zawiera: 740 kcal, 29 g tłuszczów (w tym 16 g NKT), 151 mg cholesterolu, 465 mg sodu, 114 g węglowodanów, 1 g

błonnika, 7 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock