

Ciasto marmurkowe pomara czowo-czekoladowe

Préparation : 20 min • Cuisson : 1h10

Ingrédients

- 100g masła w temperaturze pokojowej
- 100g cukru brązowego
- 75g cukru trzcinowego
- 2 jajka
- 210g mąki
- 7g proszku do pieczenia
- 50g mleka
- 70g mietany pokrojonej
- 70g soku z krwawych pomarańczy
- 20g soku z krwawych pomarańczy
- 25g kawy ciemnej czekolady

Préparation

1. Choć napisaliśmy, że to ciastach z ponad 50 przepisami, wciąż mam nowe pomysły, aby je testować i zadowalać wszystkich!
2. Tutaj mamy ciasto marmurkowe, ale owocowe, dobrze wilgotne, idealne dla tych, którzy lubią połączenie pomarańczy i czekolady.
3. Oczywiście polecam używać krwawych pomarańczy, jak ja, dla lepszego smaku, ale w każdym razie nie pomarańcze, aby wykorzystać skórki, które nadadzą ciastu dużo aromatu.
4. Aby zachować je przez kilka dni, owijaj je w folię i przechowuj w lodówce. Możesz też przygotować polewę z ciemnej czekolady – oleju neutralnego. Składniki: Użyj kakao w proszku od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (partner).
5. Sprząt: Forma do ciasta Zestaw do skórki Czas przygotowania: 20 minut + 1h10 pieczenia Dla ciasta o długości 20 cm: Składniki: masło w temperaturze pokojowej cukru brązowego cukru trzcinowego Skórki z 2 krwawych pomarańczy 2 jajka mąki proszku do pieczenia Szczypta soli mleka mietany pokrojonej soku z krwawych pomarańczy Dla ciasta z pomarańczy: kakao w proszku soku z krwawych pomarańczy kawy ciemnej czekolady Dla nasycenia: 4 łyżki soku z krwawych pomarańczy Przepis: Wymieszaj oba cukry ze skórkami pomarańczy; jeśli to możliwe, możesz zrobić kilka godzin wcześniej lub wieczorem, twoje ciasto będzie miało tylko lepszy smak.
6. Dodaj masło w temperaturze pokojowej i dobrze wymieszaj.
7. Następnie dodawaj jajka jedno po drugim, dobrze mieszaj całość po każdym dodaniu, a potem mąkę, sól i proszek do pieczenia przesiany wcześniej.
8. Na koniec dodaj pokrojoną mietanę i sok pomarańczy.
9. Następnie weź ciasto i dodaj kakao, sok pomarańczy i kawę ciemnej czekolady.
10. Włóż oba ciasta na przemian do wcześniej natłuszczonej i oprószonej mąką formy lub wyłożonej papierem do pieczenia.
11. Aby uzyskać ładny, równy gór, możesz dodać trochę masła na ródki, jak widać na zdjęciu.
12. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 150°C na 1h10 pieczenia.
13. Ostrze wbite w ciasto powinno wyjść suche.
14. Natychmiast nasyc ciasto za pomocą łyżki soku z krwawych pomarańczy.
15. Pozwól mu ostygnąć, a następnie wyjmij z formy, zanim się rozkoszujesz!

