Tekst i zdjęcie: **mrmrssandman** - Kuchcik (90)

Orangoffe

Wariacja na temat sławnego banoffe :-)

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- herbatnik, 200 g
- masło, 100 g
- masa kajmakowa, 1 szt.
- pomarańcz, 2 szt.
- śmietana 36%, 250 ml
- czekolada gorzka, 100 g

Sposób przygotowania:

Tłuczemy herbatniki na miazgę, dodajemy rozpuszczone w rondelku masło, łączymy, uzyskując masę o konsystencji mokrego piasku. Dno tortownicy (nasza ma 22 cm średnicy) wykładamy folią aluminiową, potem układamy masę herbatnikową, dokładnie ją "udeptując". Sparzamy pomarańcze, ścieramy na tarce skórkę jednej z nich, drugą pokrojoną na kawałki kandyzujemy. Po obraniu jedną z pomarańczy kroimy na plasterki, drugą zaś na małe kawałeczki. Plasterki układamy na herbatnikowym dnie (zostawmy trochę do dekoracji). Masę krówkową podgrzewamy z czekoladą aż ta sie rozpuści (możemy dwa kawałki zetrzeć na tarce o grubych oczkach i też zachować do dekoracji), dodajemy 1/3 skórki pomarańczy i trochę kandyzowanej skórki. Wylewamy masę na pokryte pomarańczami herbatnikowe dno i po wystygnięciu wstawiamy na godzinę lub dłużej do lodówki. Następnie wysypujemy na masę krówkowo-czekoladową kawałki pomarańczy. Ubijamy dobrze schłodzoną kremówkę, dodajemy do niej 1/3 skórki, trochę kandyzowanej i parę kawałków pomarańczy. Na wierzchu układamy skrojone plasterki owoców, posypujemy skórką i wiórkami czekolady. Deser chłodzimy przez godzinę lub dłużej. Pomysł: niezawodny Mr. Sandman, wykonanie: w tandemie. Życzymy smacznego!Mr. & Mrs. S.