

Biszkopt czekoladowo-pomarańczowy



Składniki (na tortownicę o średnicy 24 cm)

- 8 jajek
- 140 g cukru
- 2 łyżki soku z pomarańczy
- 140 g mąki tortowej
- 2 łyżki kakao
- 100 g gorzkiej czekolady
- 50 g kandyzowanej pomarańczy

1. Oddzielamy żółtka od białek.
2. Białka ubijamy mikserem na sztywną pianę, dodając pod koniec ubijania cukier.
3. Do ubitej piany dodajemy po jednym żółtku, dalej miksując.
4. Dodajemy sok z pomarańczy, mieszamy.
5. Wyłączamy mikser. Do masy jajecznej dodajemy przesianą mąkę oraz kakao i mieszamy całość przy pomocy szpatułki lub płaskiej łyżki (delikatnie i niezbyt długo!).
6. Gorzką czekoladę ścieramy na tarce o drobnych oczkach. Dodajemy do masy i delikatnie mieszamy.
7. Na koniec dodajemy kandyzowaną pomarańczę i ostatni raz mieszamy.
8. Masę wlewamy do tortownicy, której dno uprzednio wykładamy papierem do pieczenia.
9. Wkładamy tortownicę do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C.
10. Pieczemy ok. 50 minut, nie otwierając piekarnika.
11. Po upieczeniu odczekujemy ok. 15 minut, aż temperatura w piekarniku nieco opadnie, i wyjmujemy biszkopt.
12. Delikatnie przesuwamy nóż wzdłuż wewnętrznych ścianek tortownicy, aby oddzielić od nich biszkopt.
13. Wyjmujemy ciasto z formy. Kroimy dopiero po całkowitym wystudzeniu.