Pomarańczowiec z piernikami

Składniki

- 25 dag margaryny
- 4 jajka
- 1/4 szklanki miodu
- 1/4 szklanki esencji z herbaty
- 2 szklanki mąki
- 10 dag cukru
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 przyprawa do piernika
- kostka masła
- 2 kisiele pomarańczowe z cukrem
- 2 szklanki soku pomarańczowego (najlepiej samodzielnie wyciśnięty)
- 1 galaretka pomarańczowa
- 0,5 l. śmietany kremówki 30%
- 3 łyżki cukru pudru
- 3 łyżeczki żelatyny
- 13 dag margaryny

Sposób przygotowania

Ciasto: Mąkę mieszamy z sodą i przyprawą do piernika. Margarynę ucieramy z cukrem. Cały czas miksując dodajemy stopniowo żółtka. Dodajemy miód i esencję oraz wsypujemy sypkie składniki. Z białek ubijamy pianę. Delikatnie mieszamy z ciastem. Dzielimy na dwie części. Każdy placek pieczemy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia w 180 stopniach C ok. 25 minut.Masa pomarańczowa: Masło roztapiamy w garnuszku na wolnym ogniu. Kisiele rozprowadzamy w soku, dodajemy rozpuszczone masło. Zagotowujemy cały czas mieszając. Dodajemy galaretkę rozpuszczoną w pół szklanki gorącej wody. Mieszamy.Masa śmietanowa: Żelatynę rozpuszczamy w 1/4 szklanki gorącej wody. Śmietanę ubijamy, pod koniec ubijania dodając cukier i przestudzoną żelatynę.Polewa: W garnuszku podgrzewamy rozpuszczoną w 3 łyżkach wody żelatynę, kakao, cukier i margarynę (nie gotujemy!). Po przestudzenie (masa ma być lekko ciepła) dodajemy cały czas mieszając śmietanę.Przełożenie ciasta: miodowy placek, masa pomarańczowa, pierniki, masa śmietanowa, miodowy placek, polewa. Ciasto schłodzić w lodówce. Placki od razu są miękkie więc, nie trzeba czekać kilku dni na konsumpcję.

- 5 łyżek cukru pudru
- 3 łyżki kakao
- 3 łyżki wody
- 1 łyżka żelatyny
- 5 łyżek gęstej śmietany
-
- 40 dag pierników w czekoladzie