Okruszek z kremem pomarańczowo-miętowym

Składniki

- 60 dag mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 3/4 szklanki cukru
- 100g margaryny
- 1 jajko
- 1 żółtko
- szczypta soli
- 3 duże pomarańcze
- 1/2 tabliczki białej czekolady np. Wedel
- 1 budyń waniliowy bez cukru
- 1 łyżka syropu trzcinowego Dr Oetker
- 1 galaretka pomarańczowa
- 100g margaryny (może być masło)
- 6 dużych listków mięty
- 1 opakowanie wafelków WW (Wedel) w białej czekoladzie (45g)
- Listki mięty

Sposób przygotowania

Mąkę przesiewamy z proszkiem do pieczenia, dodajemy cukier, szczyptę soli. Mieszamy, a następnie robimy na środku dołek i dodajemy jajko oraz żółtko, a także pokrojoną na malutkie kawałki margarynę. Całość szybko zagniatamy i odkładamy na 15 minut do zamrażalnika.W tym czasie robimy krem: Pomarańcze dokładnie myjemy i wyciskamy z nich sok. Powinno go być ok 0.4-0.5l. Przelewamy do rondelka zostawiając sobie ok 0.5 szklanki. Gotujemy z dodatkiem syropu trzcinowego oraz mięty. W pozostałym napoju rozpuszczamy budyń oraz wsypujemy galaretkę. Mieszamy, a następnie przelewamy do gotującego się soku, skąd wcześniej wyjmujemy miętę. Dodajemy pokrojoną na mniejsze kawałki margarynę oraz białą czekoladę. Mieszamy do momentu zgęstnienia sosu. Studzimy.Schłodzone ciasto wkładamy pomiędzy dwa kawałki folii spożywczej, wałkujemy na grubość ok 0,5cm. Z dużego kawałka wycinamy za pomocą tortownicy 3 krążki. (Wycięłam dwa, po czym ponownie zagniotłam i rozwałkowałam na trzeci krążek.)Gotowe krążki układamy na dużej blasze i pieczemy ok 15- 20 minut w temp 180st. Jeszcze ciepłe krążki przekładamy w tortownicy przygotowanym kremem. Starcza go na dwukrotne przełożenie oraz posmarowanie cieniutko wierzchu, który posypujemy posiekanymi wafelkami. Schładzamy w lodówce, najlepiej przez noc.