



# Biskopt pomarańczowy

## Składniki

### Ciasto

- 185 g kefiru
- 110 g masła
- 3 duże jajka
- Skórka z pomarańczy
- 220 g Mąka Basia Extra Wypiek do tortów i biszkoptów
- $\frac{3}{4}$  łyżeczki sody oczyszczonej
- 160g drobnego cukru

### Pomarańcze w syropie

- 2-3 sztuki soczystych pomarańczy
- 150g cukru
- 100ml wody

## Sposób przygotowania

### Zacznij od przygotowania pomarańczy.

Pomarańcze dokładnie wyczyść i wyparz. Pokrój na grube plastry (potrzebujesz tyle, aby pokryć nim dno tortownicy 23cm). W płaskim, szerokim naczyniu zagotuj wodę z cukrem. Gotuj do momentu całkowitego rozpuszczenia się cukru. Na wodę z cukrem wyłóż plastry pomarańczy. Gotuj na wolnym ogniu ok. 15 min.

### Ciasto

W naczyniu wymieszaj kefir z rozpuszczonym i lekko wystudzonym masłem. Dodaj jajka, cukier, skórkę otartą z pomarańczy i roztrzep różgą. Do składników mokrych dodaj przesianą mąkę z sodą oczyszczonej. Wymieszaj szybko do połączenia składników i uzyskania gładkiej masy. Tortownicę o średnicy 23 cm wyłóż papierem do pieczenia. Na spodzie poukładaj przygotowane plastry pomarańczy, a na nie wylej przygotowane ciasto. Piecz w piekarniku nagrzanym do 160 stopni przez około 30 min lub dłużej do suchego patyczka. Po upieczeniu ponakłuj lekko ciasto i nasącz syropem, który pozostał z przygotowania pomarańczy. Pozostaw 2 łyżki syropu. Po wystudzeniu ciasto odwróć dnem do góry, a plastry pomarańczy, które teraz będą wierzchem ciasta polej pozostałym syropem, aby pięknie błyszcząły. Smacznego!