**Entremet Oranžový**

**SLOŽENÍ**

*Oranžová mandle Piškotový dort*

80 g (3/4 šálku) mandlová mouka

25 g (4 lžíce) mouka

35 g (4 lžíce) moučkového cukru

85 g (4 lžíce) medu

100 g (2/5 šálku) vaječných bílků

Kůra 1 pomeranče

 Štipka soli

*Citrusový kompot*

6 g (1 lžička) želatinové listy (stříbro)

150 g (1 + 2/3 šálky) fragmenty oloupaného pomeranče

120 9 (1 + 1/3 šálky) fragmenty mandarinky

25 g (2 Tbs) cukr

4 g (1 ts) pektin

30 g (2 Tbs) citronová šťáva

50 g (1/4 šálku) pomerančový džus

*Mandlová pěna*

20 g (1 + 2/5 Tbs) želatinové listy (stříbro)

300 g (1 + 1 / 4 šálky) plnotučné mléko

50 g cukru

80 g vaječného žloutku

170 g (1 šálek) mandlové pasty (marcipán)

400 g (1 + 1/3 šálky) silného krému těžká smetana

**POSTUP VAŘENÍ**

*Pomerančový mandlový piškotový dort*

Proosejte mandlovou mouku s práškovým cukrem, mouku a špetku soli, nakonec přidejte pomerančovou kůru. Odložit.

Vaječné bílky ušlehejte s medem až do měkkých vrcholů. Opatrně kombinujte s předchozí směsí špachtlí. Pipetujte na plech pokrytý silikonovou podložkou o tloušťce 1 cm a pečte při 170 ° C (338 F) asi 10-13 minut.

*Citrusový kompot*

Namočte želatinu do studené vody. Kombinujte cukr a pektin.

Přiveďte pomerančovou a citronovou šťávu na 40 ° C (104 F), vmíchejte směs cukru a pektinu. Přidejte fragmenty pomeranče a mandarinky a za stálého míchání přiveďte k varu.

Vařte 2-3 minuty, odstavte oheň a v horké směsi rozpusťte želatinu. Přeneste do formy a zmrazte.

*Oranžová mandlová pěna*

Namočte želatinu do studené vody. Smíchejte mléko, cukr, vaječný žloutek a směs za intenzivního míchání zahřejte, dokud nezhustne (nepřehřívejte nad 85 ° C). Sundejte oheň, přeceďte; želatinu ve směsi rozpusťte. Nalijte směs na mandlovou pastu (marcipán kousky) a emulgujte ručním šlehačem. Míchejte napůl šlehačku.

*Sestavení*

 Do formy Bolle nalijte pěnu do poloviny; vložte zmrazený kompot, přidejte levou pěnu, uzavřete vložením mandlového piškotového dortu. Umístěte do mrazničky.