**Portokalopita – ciasto, które przywołuje słońce!**

**Do wiosny jeszcze kilka tygodni, które dla większości z nas są trudne i ciągną się w nieskończoność. Tęsknimy za słońcem, ciepłem i długimi dniami. Dlatego warto ten czas przeczekać i przenieść się na pogodną Kretę. Wcale nie musimy brać w tym celu urlopu czy kupować biletów lotniczych. Wystarczy, że udamy się do własnej kuchni i wyczarujemy grecką portokalopitę. To przepyszne, pomarańczowe ciasto wprowadzi nas w wiosenny nastrój.**

Aromatyczna, rozpływająca się w ustach i obłędnie pomarańczowa - taka jest portokalopita, czyli tradycyjne ciasto pochodzące z Krety. Soczystość owoców idealnie komponuje się ze słodkim syropem, tworząc połączenie, które automatycznie przywołuje ciepłe, słoneczne dni. Jeśli chcemy zaprosić znajomych i zaplanować wspólne, greckie wakacje to portokalopita doskonale nada się na takie spotkanie.

Ciasto nie należy do najszybszych w przygotowaniu, ale efekt wart jest każdej minuty spędzonej w kuchni. Ważnym elementem tego wypieku są odpowiednie składniki – soczyste pomarańcze oraz doskonałej jakości Cukier Diamant.

**SKŁADNIKI:**

**SYROP:**

l 2 szklanki Cukru Drobnego Diamant

l 1 szklanka wody

l 1 szklanka soku pomarańczowego

l skórka z 1 pomarańczy

l 1 laska cynamonu lub łyżeczka imbiru

**CIASTO:**

l 450 g mrożonego ciasta filo

l 5 jaj

l 1 pomarańcza

l skórka z 2 pomarańczy

l 180 g oliwy z oliwek

l 150 g Cukru Białego Diamant

l 1 ½ szklanki jogurtu greckiego

l 2 łyżeczki proszku do pieczenia

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA**:

Ciasto filo należy rozmrozić, a jego płaty porozkładać do całkowitego wyschnięcia. Żeby przygotować syrop, do garnka trzeba wsypać Cukier Drobny Diamant i zalać go sokiem pomarańczowym, wodą, dodać skórkę z pomarańczy oraz imbir lub cynamon. Następnie należy to zagotować, aż cukier całkowicie się rozpuści, a później odstawić do ostudzenia.

W czasie gdy syrop stygnie przygotowujemy ciasto oraz rozgrzewamy piekarnik do 180°C.

Na okrągłą blachę trzeba dość drobno pokruszyć połowę ciasta filo, a drugą przełożyć do suchej miski. Następnie zblendować na gładką masę: pokrojoną pomarańczę, jogurt, jajka, proszek do pieczenia, skórkę z dwóch pomarańczy oraz Cukier Biały Diamant i oliwę. Połowę masy przełożyć na blachę z pokruszonym ciastem filo i dobrze wymieszać, a potem wyrównać i posypać resztą ciasta. Następnie wlać resztę masy i znów wymieszać, aż się połączą. Ciasto wyrównać i włożyć do nagrzanego piekarnika na 50 min.

Jeszcze ciepłe ciasto nakłuć widelcem i polać połową syropu, a po 5 minutach pozostałą jego częścią. Żeby syrop odpowiednio wsiąknął w ciepłe ciasto musi być zimny.

Ciasto należy zostawić na noc do zastygnięcia, a kolejnego dnia możemy się cieszyć słonecznym, pomarańczowym smakiem.

Po więcej inspiracji, warto zajrzeć na stronę marki Diamant, gdzie znajdziemy słodkie przepisy na różne okazje:

<https://www.diamant.pl/przepisy>