

**WAFLE:** 2 1/2 szklanki mleka, 15 dkg mąki tortowej, 10 dkg cukru pudru, kopiasta łyżka masła, 1/2 łyżeczki cukru waniliowego, sól, 1 łyżka masła do wysmarowania blachy;

**DO PRZYBRANIA :** 1 pomarańcza, 1 łyżka smażonej w cukrze skórki pomarańczowej;

**MUS :** 1 tabliczka czekolady deserowej (10 dkg), 2 jajka, 1 łyżeczka żelatyny, 1 łyżka rumu, 1 łyżka soku z pomarańczy, skórka otarta z 1/2 pomarańczy, sól

**Przygotować wafle:** masło utrzeć z cukrem pudrem na puszystą masę. Dodać mleko, mąkę, cukier waniliowy i szczyptę soli. Blachę wysmarować masłem. Ciasto nakładać na blachę łyżką i rozsmarowywać w kształcie kół średnicy ok. 10 cm. Piec 10 min. w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 stopni C. Po upieczeniu zdjąć wafle z blachy i ostudzić.

**Przygotować mus:** żelatynę rozpuścić w 4 łyżeczkach gorącej wody. Żółtka oddzielić od białek. Na małym ogniu rozpuścić w garnuszku czekoladę z dodatkiem soku pomarańczowego. Ostudzić i wymieszać ze skórą pomarańczową, żółtkami, żelatyną i rumem. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę i delikatnie połączyć z masą.

Pomarańczę obrać i podzielić na części. Wafle przełożyć musem i przybrać częściami pomarańczy i skórą pomarańczową.