



CIASTO MANDARYNKOWO-MIGDAŁOWE

Składniki:

- 2 łyżki mąki *Mix C* z firmy *Dr. Schär*
- 100 g masła
- 4 duże mandarynki
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru trzcinowego
- 6 jajek
- 200 g migdałów blanszowanych zmielonych
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 tabliczka bezglutenowej gorzkiej czekolady (do dekoracji)
- prażone płatki migdałowe (do dekoracji)

Wykonanie:

- mandarynki razem ze skórką ugotować, zmielić i przetrzeć przez sito, aby odcisnąć sok
- połączyć masło, cukier, żółtka, migdały, mąkę i proszek do pieczenia i wszystko razem dokładnie zmiksować na jednolitą masę
- następnie dodać przetarte mandarynki i ponownie zmiksować
- ubić (na sztywno) pianę z białek
- na ciasta dodać pianę z ubitych białek i dokładnie wymieszać całą masę łyżką lub łopatką
- przygotowane ciasto wlać do niewielkiej foremki tak, aby miało wysokość od 2 do 2,5 cm
- foremkę włożyć do rozgrzanego piekarnika i piec w temperaturze 180°C około 40 minut
- upieczone ciasto najlepiej oblać rozpuszczoną czekoladą i posypać prażonymi płatkami migdałowymi