



## CIASTO MANDARYNKOWO-MIGDAŁOWE

### Składniki:

- ½ kostki masła
- 4 duże mandarynki
- ¾ szklanki cukru trzcinowego
- 6 żółtek
- ubita piana z 6 białek
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki mąki MIX C z firmy Dr. Schär
- 200 gram migdałów blanszowanych zmielonych
- gorzka czekolada do polewy
- płatki migdałowe prażone (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
- wszystko razem dokładnie zmiksować na jednolitą masę
- następnie dodać przetarte mandarynki i ponownie zmiksować
- na końcu dodajemy pianę z ubitych białek i dokładnie wymieszać całą masę
- tak przygotowane ciasto wlać do niewielkiej foremki prostokątnej lub kwadratowej, aby miało wysokość od 2 do 2,5 cm
- włożyć do rozgrzanego piekarnika i piec w temperaturze 180°C około 40 minut
- oblać rozpuszczoną czekoladą i posypać prażonymi płatkami migdałowymi