

Ciasto pomarańczowo-migdałowe

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: 8

Czas gotowania: 90 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
-

Przygotowanie :

1. Mąkę migdałową można zrobić wcześniej (przepis tutaj: <https://pyszniegotuj.pl/mielone-migdal-y-maka-migdalowa/>)
2. Piekarnik rozgrzać do temperatury 180°C. Tortownicę natłuścić masłem.
3. Pomarańcze sparzyć, zetrzeć skórkę, wycisnąć sok. Jajka rozbić, rozdzielając białka od żółtek.
4. Do czystego i suchego dzbanka miksującego założyć motylek, wlać białka, dodać szczyptę soli. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Ubijać – 4 minuty, prędkość 4.
5. Otworzyć pokrywę dzbanka, zdjąć motylek, pianę przełożyć do miski.
6. Do dzbanka miksującego założyć nóż, włożyć 250 g miękkiego masła i 230 g cukru. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Ucierać – 4 minuty, prędkość 4.
7. Ponownie ucierać – 4 minuty, prędkość 4. Podczas pracy przez otwór w pokrywie dodawać stopniowo 5 żółtek.
8. Ponownie ucierać – 4 minuty, prędkość 4. Podczas pracy przez otwór w pokrywie dodawać stopniowo 150 g mąki pszennej, 150 g mąki migdałowej, 15 g proszku do pieczenia, startą skórkę i sok z pomarańczy.
9. Otworzyć pokrywę dzbanka, ciasto przelać do naczynia, w którym znajduje się piana i wymieszać łypatką.
10. Ciasto przełożyć do tortownicy. Piec 60 minut w temperaturze 180°C. Odstawić

na około 10 min do ostudzenia. Podawać jako deser.

Wskazówki :

- Przed pieczeniem ciasto można posypać cukrem, wówczas utworzy się skorupka. Można również posypać cukrem pudrem lub migdałami już upieczone i ostudzone ciasto.