

Ciasto mandarynkowe



Autor: **raksaksa1**
Przepisów: **10** Ocena: **183**



3-4 os.



> 60 min



Średnie przystępne



Składniki:

- 5 mandarynek najlepiej bez pestek
- 2 pomarańcze
- 25 dkg mielonych migdałów
- 6 jajek
- 20 dkg cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Sposób przygotowania:

- 1 Mandarynki i pomarańcze dobrze umyć, wrzucić do garnka i gotować do miękkości.
- 2 Jedną pomarańczę wyciągnąć gdy będzie niezbyt miękka. Resztę owoców gotować dalej.
- 3 Gdy będą bardzo miękkie wyciągnąć z wody, zmiksować całość (ze skórkami), po ostygnięciu wymieszać z innymi składnikami.
- 4 Całą masę przelewamy do posmarowanej tłuszczem i obsypanej bułką tortownicą. Pieczemy 1 godz. w 200 st. Po ostygnięciu na wierzch kładę plastry jednej z gotowanych pomarańczy (tę którą pierwszą wyjęłam z garnka) i zalewam lekko stężałą galaretlą pomarańczową.
- 5 Inna wersja to połączyć wierzch roztopioną czekoladą. Ciasto iście wigilijne. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: