

Ciasto migdałowe

Wypiek w przygotowaniu przypomina biszkopt, ponieważ rośnie przede wszystkim dzięki ubitym białkom. Jest jednak bardziej wykwintny, ponieważ w środku znajdują się mielone migdały i kandyzowana skórka. Całość dopełnia lekko cytrynowy lukier i prażone płatki migdałów.



Składniki na tortownicę o średnicy 22 cm:

- 6 jajek
- szczypta soli
- 200 g cukru
- skórka otarta z ½ cytryny
- 220 g mąki pszennej
- 30 g mielonych migdałów
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 5 łyżek wody
- starta skórka z cytryny
- olej do wysmarowania foremki
- ¾ szklanki cukru pudru
- 2–4 łyżki soku z cytryny
- ewentualnie 40 g płatków migdałów do posypania

Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę. W drugiej misce ucieramy żółtka z cukrem na jasną, puszystą masę. Dodajemy skórkę cytrynową, przesianą mąkę, migdały, proszek do pieczenia i wodę i mieszamy mikserem do połączenia składników. Dodajemy ubite białka i kandyzowaną skórkę i delikatnie miksujemy lub mieszamy do uzyskania jednolitej masy. Przekładamy do okrągłej foremki do pieczenia, wysmarowanej niewielką ilością oleju. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 170°C na około 40 minut, aż ciasto się zarumieni.

Przed podaniem polewamy lukrem, który robimy poprzez wymieszanie cukru pudru i soku cytrynowego. Na koniec ewentualnie posypujemy prażonymi płatkami migdałów (migdały wrzucamy na suchą, rozgrzaną patelnię i podprażamy przez kilka minut, często poruszając patelnię, aby się nie przypiekły).