Hiszpańskie ciasto migdałowo-pomarańczowe

Ciasto to, wypiekane z użyciem pomarańczy uduszonych w całości, a następnie drobno posiekanych, oraz mielonych migdałów, to klasyczny hiszpański przysmak o lekkiej wilgotnej konsystencji i cudownie orzeźwiającym smaku.

SKALA TRUDNOŚCI:

Trudne

CZAS PRZYGOTOWANIA:

120 minut

LICZBA PORCJI:

10

SKŁADNIKI:

2 pomarańcze, wyszorowane i grubo posiekane ze skórką (ok. 300 g)
5 jajek, żółtka oddzielone od białek
200 g drobnego cukru
225 g mielonych migdałów
2 łyżki migdałów w płatkach
przesiany cukier puder, do posypania

PRZYGOTOWANIE:

1) Włożyć posiekane pomarańcze do rondelka, dodać łyżkę wody, przykryć i dusić na małym ogniu 30 minut, aż pomarańcze zmiękną, a płyn wyparuje. Odstawić do ostygnięcia.

2) Rozgrzać piekarnik do temperatury 180°C. Wyłożyć tortownicę o średnicy 23 cm papierem do pieczenia. Rozdrobnić pomarańcze w mikserze.

3) Ubić w misce sztywną pianę z białek. Stopniowo dodawać połowę cukru, ubijać jeszcze minutę.

4) W innej misce ucierać żółtka z resztą cukru 2–3 minuty, aż powstanie jasny puszysty krem. Dodać rozdrobnione pomarańcze i starannie wymieszać. Wsypać mielone migdały i delikatnie połączyć dużą metalową łyżką.

5) Dodać 3 łyżki piany i lekko wymieszać, następnie dodać resztę piany i delikatnie połączyć. Przełożyć ciasto do tortownicy i wygładzić po wierzchu. Posypać płatkami migdałów.

6) Piec 50–55 minut, aż ciasto się przyrumieni, a wbity w środek drewniany patyczek po wyciągnięciu będzie suchy. Jeśli ciasto będzie zbyt szybko ciemniało, po 30 minutach przykryć je folią aluminiową.

7) Studzić ciasto w formie. Jak ostygnie wyjąć i oderwać papier do pieczenia. Przełożyć na paterę, posypać cukrem pudrem i podawać. Można je przechowywać w szczelnym pojemniku do 2 dni.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 290 kcal, 9 g białka, 17 g tłuszczów w tym 2 g NKT, 116 mg cholesterolu, 25 g węglowodanów w tym 25 g cukrów, 2 g błonnika, 49 mg sodu

Źródło zdjęcia: Shutterstock