



- 250 g migdałów
- 4 duże mandarynki - około 0,5 kg
- 200 g cukru
- 6 jajek
- 1,5 łyżeczki bezglutenowego proszku do pieczenia



Krok 1.

Mandarynki wyszorować, włożyć do garnka z zimną wodą i ugotować - około 30 min od zagotowania, wystudzić, pokroić razem ze skórką w kostkę (pestki usunąć)

Krok 2.

Nastawić piekarnik na **180 st.C**

Krok 3.

Migdały wsypać do naczynia miksującego Thermomixa, zmiksować - **15 s, obr. 6**, przesypać do innego naczynia

Krok 4.

Zmiksować cukier - **5 s, obr. 7**, przesypać do innego naczynia

Krok 5.

Założyć motylek, ubić jajka dosypując stopniowo cukier - **3 min, obr. 4**

Krok 6.

Zdjąć motylek, dodać zmiksowane migdały i proszek do pieczenia, wymieszać - **5 s, obr. 5**

Krok 7.

Dodać pokrojone mandarynki, wymieszać - **20 s, obr. 5**

Krok 8.

Ciasto przelać do wysmarowanej tortownicy o średnicy ok. 20 cm

Krok 9.

Wstawić do gorącego piekarnika, piec **1,5-2 godziny**