

Ciasto dyniowe z makiem, migdałami i konfiturą z rokitnika

Składniki:

300 g pieczonej dyni np. Hokkaido

6 jajek

150 g drobnego cukru

100 g cukru pudru

sok i skórka z pomarańczy

szczypta soli

150 g mielonych migdałów

60 g maku

200 g mąki typ 405

4 łyżki konfitury z rokitnika

2 łyżki pestek z dyni

Przygotowanie:

1. Pokrojoną i obraną ze skóry dynię pieczemy w piekarniku w temperaturze 180 st. C do miękkości.
2. Białka ubijamy na sztywno z 150 g drobnego cukru.
3. Żółtka ucieramy z cukrem pudrem, dodajemy skórkę, sok z 1/2 pomarańczy i sól.
4. Mąkę mieszamy z makiem, migdałami i dodajemy do żółtek. Wszystko dokładnie mieszamy, a na koniec dodajemy białko.
5. Masę wylewamy do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia i posmarowanej masłem. Pieczemy w piekarniku w temperaturze 180 st. C ok. 45-55 minut. Studzimy.
6. Konfiturę podgrzewamy na patelni. Możemy dodać sok z 1/2 pomarańczy. Ciasto smarujemy konfiturą i dekorujemy prażonymi, posiekanymi pestkami dyni.

