





## Ciasto migdałowe z morelami lub śliwkami

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 6 porcji

### Składniki:

mąka migdałowa - 200 g

masło - 100 g

jaja - 4 szt.

cukier trzcinowy / ksylitol / erytrytol  
- 125 g

skórka z cytryny - 1 szt.

sok z cytryny (aromat cytrynowy - 1  
łyżeczka) - 2 łyżka

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

cukier puder trzcinowy - - do smaku

wanilia mielona - 1/2 łyżeczka

Owoce: morele, śliwki - - trochę

### Dodatkowe info:

Ciasto można upiec z owocami lub bez nich. Bardzo proste. Wychodzi za każdym razem. Jest aromatyczne i bardzo wilgotne.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Wszystkie składniki muszą być w temperaturze pokojowej.

Jaja oddzielić od żółtek. Białka ubić na sztywno. Masło pokroić w kostkę, dodać cukier i skórkę, wszystko utrzeć na puch. Następnie dodawać po jednym żółtku i sok z cytryny lub aromat cytrynowy, ubijać ok.5 minut. Następnie dodać mąkę z migdałów, proszek do pieczenia i cukier waniliowy. Wymieszać mikserem. Kiedy składniki się połączą za pomocą łopatkę wmiszać ręcznie pianę z białek dodając ją do masy partiami.

Formę wyłożyć papierem i wysmarować

tłuszczem. Przełożyć ciasto i wyrównać. Układać połówki moreli. Piec w piekarniku 45 minut w 180 st. C - dla ciasta bez owoców i ok 60 minut z owocami. Po wystudzeniu posypać cukrem pudrem.