

Grysikowe ciasto z mascarpone



IZABELA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

serek mascarpone	500 g
kasza manna	500 g
jajko	4 szt
cukier	320 g
masło	125 g
proszek do pieczenia	1 op
płatki migdałowe	70 g
amaretto	
sok pomarańczowy	5 (świeżo wyciśnięty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło rozpuszczamy, po wystudzeniu ucieramy z serkiem mascarpone i 200 g cukru. Dodajemy po jednym jajku cały czas ucierając. Kaszę manne łączymy z proszkiem do pieczenia, dodajemy do masy i dokładnie mieszamy. Ciasto przekładamy do kwadratowej formy wysmarowanej masłem lub wyłożonej papierem do pieczenia. Wygładzamy powierzchnię i wkładamy do nagrzanego piekarnika do 175 stopni. Pieczemy około 45 minut na środkowym poziomie. Resztę cukru gotujemy z 125 ml wody i sokiem pomarańczowym. Pozostawiamy na ogniu na 2 minuty bez pokrywki. Wyjmujemy z piekarnika upieczone ciasto i polewamy gorącym syropem. Posypujemy wcześniej uprażonymi płatkami migdałowymi. Ciepła ciasto kroimy na kawałki. Na talerzyk wlewamy trochę Amaretto i moczymy ciasto. Na zimno jest również pyszne.