

## Ciasto na pomarańczach



## Składniki

2 szt. - pomarańcze  
6 szt. - jajka  
1 łyżeczka - proszek do  
pieczenia  
1/2 łyżeczka - soda  
oczyszczona  
200 g - mielone migdały  
3/4 szklanka - ksylitol  
3 łyżka - kakao

## Opis wykonania

Niesamowicie aromatyczne i wilgotne ciasto z nutą pomarańczy.

Całe pomarańcze włożyć do garnuszka i zalać wodą do ich przykrycia. Doprowadzić do wrzenia i gotować 2 godziny, pod przykrywką. Wyłączyć, odlać wodę, pomarańcze całkowicie wystudzić.

Formę tortownicę o średnicy ok. 22 cm wyłożyć papierem do pieczenia.

Całe pomarańcze włożyć do blendera i zmiksować na lekką papkę z wyraźnymi jednak kawałkami skórek, wyłożyć do dużej miski, dodać pozostałe składniki i dokładnie wymieszać.

Tak przygotowane ciasto przelać do przygotowanej formy i piec w temperaturze 180°C przez 45 - 60 minut, w zależności od piekarnika, do tzw. suchego patyczka.

Ciasto wystudzić, podawać przyozdobione czekoladą i skórką pomarańczową.