



Время приготовления: 1 ч 30 мин

На 4 порции:

• 300 г. мякоти тыквы • 6 яиц • 250 г сахарного песка • 1 лимон • 1 щепотка соли • 200 г. молотого миндаля • 200 г. муки • 80 г. рубленого миндаля • 4 стол. ложки абрикосового повидла • 10 цельных миндальных орехов • сахарная пудра

1. Нагреть духовку до 180°С. Мякоть тыквы натереть на мелкой терке. Яичные желтки отделить от белков. Лимон обдать горячей водой, обсушить, снять теркой тонкий слой цедры и выжать сок.

2. Яичные желтки растереть с 1/3 сахарного песка, добавить соль, лимонную цедру и сок. Яичные белки взбить, постепенно всыпая оставшийся сахар. Молотый миндаль смешать с мукой и тыквой, добавить желтки и белки.

3. Дно разъемной формы диаметром 22 см выстлать бумагой для выпекания и посыпать рубленым миндалем. Тесто выложить в форму, разровнять и поставить в духовку на 60 мин.

4. Готовый пирог достать из духовки и оставить на ночь в форме. На следующий день пирог осторожно достать из формы, смазать теплым повидлом и посыпать сахарной пудрой. Украсить миндальными орехами.



Источник: <http://www.burdastyle.ru>