Po 6 dkg mąki, migdałów, cukru, cykaty (smażona skórka pomarańczowa), 3 żółtka gotowane, żółtko surowe, 3 białka na pianę, 1/4 laski wanilii

ANDRUTY

NA LUKIER: 120 g cukru pudru, pomarańcza

Ugotowane na twardo żółtka przetrzeć przez sito do makutry, dodać surowe żółtko, cukier i wanilię. Utrzeć na gładką, jednolitą masę. Dodać drobno posiekane migdały i cykatę oraz sztywno ubitą pianę z białek. Dokładnie, ale delikatnie wymieszać. Tak przygotowaną masą smarować andruty ułożone na posmarowanej masłem blasze. Wstawić na 5-7 minut do ciepłego piekarnika, aby masa stężała.

Przygotować lukier: z umytej i sparzonej wrzątkiem pomarańczy zetrzeć skórkę i razem z łyżką cukru pudru utrzeć w porcelanowym moździerzu. Dodać sok wyciśnięty z pomarańczy i resztę cukru pudru. Ucierać na gęsty lukier.

Posmarować mazurek, wstawić na krótko do ciepłego piekarnika, wysuszyć.

Po ostudzeniu przyozdobić według fantazji.

wg Hanny Szymanderskiej LINK