Cytrynowa bezglutenowa tarta francuska z bezą

zyjezebyjesc

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **francuska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- płatki owsiane - 1/4 litr
- mąka gryczana - 1/5 litr
- soda oczyszczona - 1/2 łyżeczka
- sól - szczypta
- imbir - szczypta
- zimne masło - 100 g
- kakao - 5 łyżeczka
- cynamon - 1 łyżeczka
- cytryny - 3 szt.
- ksylitol - puder - 120 g
- masło - 50 g
- jaja - 6 szt.
- żółtko - 1 szt.
- ksylitol - 100 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Płatki owsiane blendujemy
Do płatków dodajemy mąkę, sodę, sól, imbir, cukier kokosowy, kakao, cynamon i masło.
Wszystkie składniki mieszamy rękami.
Ciasta układamy na blaszce do pieczenia, ugniatając je ręką po całej powierzchni i wykonujemy również rant na brzegach placka.
Ciasto odstawiamy na 15 minut do lodówki.
Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 175 stopni C, przez ok. 45 minut.

KROK 2: Cytryny wyparzamy wrzątkiem, myjemy i wyciskamy z nich sok.
Ubijamy 3 jajka całe i 3 żółtka z ksylitolem - pudrem (aż do białości)
Dodajemy sok i dalej ubijamy.
Przelewamy masę do rondelka i gotujemy na małym ogniu, ciągle mieszając, aż zgęstnieje (mniej więcej 20 minut)

Krem wykładamy na upieczony spód

KROK 3: Białka z 3 jajek ubijamy z ksylitolem na sztywno
Ubitą masę wykładamy na krem.
Pieczemy w piekarniku nastawionym na 100 stopni C, przez ok. 1-1,5 h (beza musi nabrać koloru delikatnie beżowego)