Torcik bezglutenowy z kremem light na maśle shea

tasteMYways

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

45 min

1 porcja

Składniki:

- mąka kukurydziana - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 1 szklanka
- jaja - 7 szt.
- cukier drobny - 1 szklanka
- maliny - 1 filiżanka
- tapioka - 1 filiżanka
- mleko - 2 szklanka
- masło shea - 2 łyżeczka
- żelatyna - 1 łyżka
- jogurt naturalny - 400 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żółtka oddzielasz od białek, białka ubijasz na sztywną pianę, w końcowej fazie ubijania dodajesz cukier i żółtka. Przesiewasz mąkę, dodajesz do piany. Pieczesz 30 min w temperaturze 180st.bez termoobiegu. Ostudzone ciasto kroisz na 2 równe części, dolną zalewasz sokiem z malin i ich cząstkami, najbardziej dorodne maliny zostawiasz jako dekorację. Przekładasz masą zmieszaną z rozpuszczonego masła shea, cukru, ugotowanej w mleku tapioki, jogurtu naturalnego z odrobiną żelatyny (wcześniej rozpuszczonej w wodzie i lekko stężałej), proporcje ustalasz wg swoich upodobań, ja wolę wytrawne słodycze, stąd cukru dodaję symbolicznie. Cienką warstwą masy przykrywasz górną część tortu, dekorujesz malinami. Ja przy okazji robienia biszkoptu, dodatkowo rozsmarowują na papierze cienką warstwę ciasta, po 10 min pieczenia masz prostą ale piękną dekorację :)