Amarantusowy tort bezowy z kremem waniliowym

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- amarantus ekspandowany - 1 szklanka
- białka jajek - 2 szt.
- stevia - 3 łyżeczka
- kasza jaglana - 5 łyżka
- mleko - 1,5 szklanka
- kruszone ziarna kakao - 1 łyżka
- laska wanilii - 1/2 szt.
- borówki - 1 garść

Dodatkowe info:

Zdrowy, lekki tort na każdą okazję! :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka ubić na sztywną pianę ze stevią.

KROK 2: Do ubitych białek delikatnie wmieszać amarantus.

KROK 3: Na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia narysować dwa okręgi, po czym przełożyć na nie masę bezową i piec je około 15- 20 minut w 170 stopniach.

KROK 4: Kaszę jaglaną opłukać w wodzie i ugotować w mleku ze stevią i miąższem z laski wanilii (zostawić odrobinę mleka do blendowania). Ostudzoną kaszę zblendować z odrobiną mleka i wymieszać z kruszonym ziarnem kakao.

KROK 5: Bezy przełożyć kremem, na wierzch również wyłożyć krem, po czym posypać borówkami.