Bezglutenowa stefanka z kremem jaglanym

Nikita

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min

20 porcji

Składniki:

mąka bezglutenowa mieszanka do ciasta gotowa lub mąka jaglana, owsiana plus skrobia z tapioki - 3 szklanka

cukier - 3/4 szklanka

masło lub dobrej jakości margaryna - 200 g

śmietana eko 12 % kwaśna - 3 łyżka

miód naturlny - 3 łyżeczka

jajka ekologiczne - 2 szt.

soda oczyszczona - 1 łyżeczka

kakao - 1-2 łyżka

masa: -

kasza jaglana - 1 szklanka

mleko jaglane, migdałowe lub zwykłe - 2,5 szklanka

cukier z prawdziwą wanilia lub kawałek laski waniliowej do gotowania kaszy masa: masło - szt.

masło - 200 g

żółtka z jaj ekologicznych - 2 szt.

cukier puder - 3/4 szklanka

cukier z prawdziwą wanilią - 1 szt.

polewa: -

masło - 80 g

cukier - 1/4 szklanka

mleko jaglane lub inne - 2-3 łyżka

kakao - 3-4 łyżka

do dekoracji: wiórki kokosowe bio planet, suszone płatki róży, bławatka i nagietka -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z podanych składników (bez kakao) zagnieść ciasto. Najszybciej za pomocą robota z końcówką hak. Podzielić na 3 części, do jednej dodać kakao. Kule z ciasta zawinąć w folię i schować do lodówki na 1-2 godziny.

KROK 2: W międzyczasie przygotować kaszę jaglaną. Opłukać na sicie, przelać wrzątkiem i ugotować na mleku z dodatkiem wanilii około 25 minut (aż będzie bardzo miękka, wręcz rozgotowana i wchłonie cały płyn). Ugotowaną kaszę zblendować na gładko.

Ciasto po schłodzeniu rozwałkować na papierze do pieczenia przez folię (nie będzie się kleić), włożyć do formy prostokątnej o wymiarach 25 x 30 cm i wstawić do piekarnika nagranego do 170 stopni . Piec około 15-20 minut do rumienienia się ciasta.

KROK 3: Tak samo upiec kolejne dwie porcje ciasta.

KROK 4: W misie robota utrzeć na gładko masło z cukrem, cukrem waniliowym i żółtkami. Dodawać po łyżce kaszy jaglanej, nadal ucierając.

KROK 5: Złożyć placki. Pierwsza warstwa placek jasny, potem 1/2 masy jaglanej, placek z kakao, 1/2 masy jaglanej, placek jasny.

KROK 6: Polewa: w małym rondelku rozpuścić masło z cukrem dodać mleko. Zdjąć z ognia i dodać kakao, dokładnie wymieszać i polać ciasto. Obsypać dowolnie wiórkami kokosowymi.

KROK 7: Udekorować suszonymi płatkami róży, nagietka i bławatka lub dowolnie.

KROK 8: Stefanka potrzebuje czasu, aby skruszeć i dojrzeć.
Najlepiej zostawić ją na kilka godzin w temperaturze pokojowej i dopiero później schować do lodówki.
Najlepiej smakuje na 2-3 dzień.