





Bezglutenowa tarta serowo-rabarbarowa


 Życie na widelcu

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 średni

 16 porcji

Składniki:

mąka gryczana - 300 g

masło ghee - 150 g

jajka - 2 szt.

ksylitol - 3 łyżka

ser biały twarogowy - 500 g

mąka ziemniaczana - 1 łyżka

rabarbar - 200 g

nasiona Chia - 1 łyżka

płatki migdałowe - 2 łyżka

wiórki kokosowe - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na samym początku robię ciasto. Ważne aby składniki były prosto z lodówki. Siekam wszystko nożem (mąka gryczana, masło ghee, 2 żółtka, 1 łyżka ksylitolu) a następnie szybko zagniatam rękoma do uzyskania zwartej masy. Ciasto może się trochę "rozszypać", ale ja się tym nie przejmuję, dodaję po prostu odrobinę bardzo zimnej wody. Z całości ciasta odrywam kawałek (wielkości pięści) na kruszonkę, pozostałym wykładam formę do tarty i wkładam na godzinę do lodówki (bądź na 30 minut do zamrażalnika). Po tym czasie wsuwam do nagrzanego piekarnika do 180 stopni na 15 minut.

KROK 2: Masa serowa. Ubijam 2 pozostałe białka na sztywną pianę. Następnie mikserem łączę ser, mąkę ziemniaczaną, 2 łyżki ksylitolu, a na końcu dodaję białka delikatnie mieszając.

KROK 3: Oderwane wcześniej ciasto kładę na stolnicę, dodaję migdały oraz wiórki kokosowe, siekam nożem a następnie formuję kulkę- tak powstaje crumble-kruszonka.

KROK 4: Na upieczony spód do tarty wykładam masę serową, rabarbar pokrojony w centymetrowe kawałki i posypuję wszystko nasionami Chia, a także kruszonką. Piekę 25 minut w 180 stopniach i gotowe :-)