



Bezglutenowa tarta z truskawkami i nougatem

 Nikita

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

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

spód: -

migdały - 60 g

mąka jaglana - 50 g

mąka ryżowa pełnoziarnista - 50 g

skrobia z tapioki - 40 g

masło zimne - 100 g

cukier - 40 g

skórka otarta z 1/3 pomarańczy -

białko - 1 szt.

sól - - szczypta

nadzienia: -

biała czekolada - 150 g

śmietanka 30% - 200 ml

nougat - 100 g

truskawki - 300 g

dekoracja: listki mięty i płatki
bławatka -

Dodatkowe info:

Przepis na szypułki z truskawek: <https://gotujwstylueko.pl/przepisy/herbatka-z-szypulek-truskawek-zero-waste>

Sposób przygotowania:

KROK 1: Spód: Migdały zmielić w blenderze, przełożyć do misy robota, dodać mąkę, masło, cukier, skórkę otartą z pomarańczy, białko jaja i sól, zagnieść szybko ciasto za pomocą haka. Wyjąć ciasto i uformować je w kulę, owinąć folią spożywczą i odstawić do lodówki na około 1 godzinę. W międzyczasie wyłożyć dno formy do tarty (Ø 28 cm) papierem do pieczenia. Rozgrzać piekarnik do 180°C. Schłodzone ciasto rozwałkować i przełożyć do przygotowanej formy, formując brzeg na około 3 cm, lekko nakłuć spód widelcem w kilku miejscach. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez 20–25 minut (180°C). Pozostaw do ostygnięcia w formie (na około 1 godziny).

KROK 2: Czekoladę posiekać, przełożyć do miski, dodać śmietankę i nugat pokrojony na małe kawałki, rozpuścić w temperaturze około 50°C w kąpeli wodnej cały czas mieszając. Masę rozprowadzić na ostudzonym kruchym spodzie. Wstawić do schłodzenia do lodówki na co najmniej 2 godziny, aby nadzienie nugatowe stężało. Truskawki umyć, osuszyć na sicie, szypułki odkroić i wysuszyć na herbatki, a truskawki pokroić w plasterki o grubości około 3 mm. Plasterki truskawek ułożyć w wachlarz na spodzie.

KROK 3: Udekorować listkami mięty i płatkami bławatka. Kroić na kawałki i podawać.