Bezglutenowe ciasto marchewkowe z topinamburem

Nikita

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, niemiecka, polska**

Warto wiedzieć:

50 min

12 porcji

Składniki:

- marchewka - 200 g
- topinambur - 200 g
- pomarańcza - 1 szt.
- orzechy włoskie - 50 g
- mąka ryżowa pełnoziarnista - 50 g
- mąka ziemniaczana - 50 g
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
- jaja - 5 szt.
- migdały zmielone - 200 g
- sól - - szczypta
- tortownica o średnicy 26 cm + papier do pieczenia (lub tłuszcz do nasmarowania formy) -
- cukier puder do posypania (opcjonalnie) - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchewki i topinambur wyszorować i oskrobać, zetrzeć na drobnej tarce.
Pomarańczę dobrze wyszorować, otrzeć skórkę z pomarańczy i wycisnąć sok. Orzechy włoskie posiekać.
Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia.
Oddzielić białka i żółtka. Białka ubić na sztywną pianę, odstawić.
Żółtka ubić z cukrem i solą na puszystą masę, dodać zmielone migdały i wymieszać. Następnie dodać 2 łyżki soku pomarańczowego, skórkę pomarańczową, marchewkę, topinambur i posiekane orzechy, a następnie mąkę.
Wymieszać wszystko razem.

KROK 2: Delikatnie wymieszać ubite białka z ciastem.

KROK 3: Przełożyć do formy wyłożonej papierem do pieczenia lub wysmarowanej tłuszczem.

KROK 4: Piec w piekarniku (środek) w temperaturze 180°C (z termoobiegiem) przez

35-40 minut. W razie potrzeby przykryć pergaminem, aby powierzchnia nie stała się zbyt ciemna.

KROK 5: Pozostawić do ostygnięcia na kratce. Po ostygnięciu można posypać ciasto cukrem pudrem.