Bezglutenowy biszkopt z gruszką i jabłkiem w galaretce :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

90 min

8 porcji

Składniki:

biszkopt: -
mąka jaglana - 75 g
mąka z tapioki - 75 g
jaja - 3 szt.
cukier kokosowy - 60 g
masa owocowa: -
jabłka - 3 szt.
gruszki - 3 szt.
sok z cytryny - 1 łyżka
cynamon - 1 łyżeczka
galaretka cytrynowa (ja użyłam wegańskiej) - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

KROK 1: Biszkopt:

Białka oddziel od żółtek i ubij na pianę. Żółtka ucieraj z cukrem.
Następnie do żółtek dodaj obydwie mąki i miksuj przez krótką chwilę.
Teraz dodaj ubite białka i na średnich obrotach całość dokładnie zmiksuj.
Wlej masę do tortownicy (średnica 16 cm) wyłożonej papierem do pieczenia i wstaw do nagrzanego na 180*C. Piecz 30 minut, w termoobiegu.
Po upieczeniu od razu wyciągnij z piekarnika i upuść na podłogę z 1/2 metra wysokości (taką czynność wykonuje się, aby biszkopt nie opadł). Pozostaw do całkowitego wystygnięcia.

KROK 2: Masa owocowa:

Jabłka i gruszki obierz i zetrzyj na tarce o grubych oczkach.
Przełóż do rondelka, dodaj cynamon i duś do momentu aż będą miękkie, około 10 minut.
Następnie gotuj bez przykrycia, aby odparować nadmiar powstałej wody, ok. 10 minut. Pamiętaj, aby od czasu do czasu zamieszać całość.
W międzyczasie galaretkę rozpuść w 100 ml wody i wlej do masy owocowej. Dokładnie wymieszaj i gotuj jeszcze 5 minut. Pozostaw do lekkiego ostygnięcia, czyli momentu aż będzie widoczne rozpoczynanie się tężenie masy.

KROK 3: Łączenie obydwu warstw:

Biszkopt podziel na dwie części. Jeżeli podczas pieczenia powstała charakterystyczna "górka" także i ją zetnij.
Blaty nasącz mlekiem i odrobiną soku z cytryny. Na pierwszy blat wyłóż większą część masy owocowej, przykryj drugim blatem i wyłóż pozostałą część musu. Na wierzchu możesz dodać

posiekane kawałki ściętego wierzchu.
Ciasto włóż do lodówki na kilka godzin (ok. 2-3), aby galaretka całkowicie stężała.