Bezglutenowy biszkopt z kremem kokosowym - zdrowe pyszności :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

BISZKOPT: -
jaja - 4 szt.
ksylitol - 100 g
mąka ziemniaczana - 70 g
mąka kukurydziana - 70 g
KREM: -
gęsty jogurt naturalny - 400 g
mus kokosowy - 120 g
syrop klonowy - 6 łyżka
agar agar - 30 g
woda - 1/2 szklanka
DODATKOWO: -
woda z sokiem z cytryny i syropu klonowego do namaczania biszkoptu -
gorzka kuwertura/czekolada -
maliny -

Sposób przygotowania:

KROK 1: KREM: Do miksera przełóż jogurt, mus kokosowy i syrop klonowy. Miksuj na najwyższych obrotach przez jakiś czas. Następnie rozpuść agar w 1/2 szklanki wody, doprowadź do wrzenia, ostudź. Do wystudzonego agaru powoli wlewaj masę jogurtową. Zamiksuj i przełóż do lodówki do stężenia.

KROK 2: BISZKOPT: Białka oddziel od żółtek i ubij na pianę. W trakcie ubijania dodawaj powoli erytrol, kolejno żółtka, a następnie zmniejszając obroty miksera wymieszane mąki z sodą oczyszczoną. Formę (duża keksówka) wyłóż papierem do pieczenia. Wlej masę i wstaw do piekarnika ustawionego na 180*C, piecz 35 minut. Po wyciągnięciu upuść na podłogę z 1/2 metra wysokości. Pozostaw do całkowitego wystygnięcia.

KROK 3: CIASTO: Ostygnięty biszkopt przekrój na dwie części. Każdą nasącz wodą wymieszaną z sokiem z cytryny i syropem klonowym. 2/3 masy wyłóż jako środek ciasta, a pozostałą częścią wysmaruj zewnętrzną część biszkoptu. Na wierzchu ułóż maliny, a następnie całość oblej gorzką kuwerturą lub czekoladą.