Ciasto czekoladowe z batatami

Amarello

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- upieczone bataty - 350 g
- daktyle - 130 g
- kakao - 3 łyżka
- olej kokosowy - 3 łyżka
- gorzka czekolada - 50 g
- sól - 1 szczypta
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- mąka gryczana - 60 g
- mąka kokosowa - 60 g
- jaja M - 5 szt.
- najszybsza biała polewa: serek śmietankowy - 100 g
- mleczko kokosowe - 2 łyżka
- miód - 2 łyżka
- dodatkowo: borówki amerykańskie - 1 trochę
- jadalne kwiaty (np. bluszczyk kurdybanek) - 1 trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Daktyle wkładamy do dużego kubka i zalewamy wrzątkiem. Pozostawiamy na około 15 minut, po tym czasie je odcedzamy. Wyciągamy za pomocą łyżki miąższ ze słodkich ziemniaków, zostawiając tylko łupinę. Blendujemy ze sobą na gładką masę bataty i miękkie daktyle. Do rondelka dajemy olej kokosowy i połamaną na kosteczki gorzką czekoladę. Podgrzewamy na małym ogniu, aż uzyskamy jednolitą gładką masę. Do zblendowanych batatów z daktylami dodajemy przestudzoną czekoladę. Dodajemy również dobrej jakości kakao, sól, sodę oczyszczoną, mąkę gryczaną, mąkę kokosową oraz żółtka (białka oddzielamy i zachowujemy do ubicia). Wszystko razem mieszamy tylko do połączenia się składników. Wcześniej oddzielone białka ubijamy na sztywno ze szczyptą soli. Ubite białka dodajemy do ciasta i bardzo delikatnie mieszamy, dzięki temu nasze ciasto będzie puszyste. Okrągłą blaszkę wykładamy papierem do pieczenia, boki smarujemy olejem kokosowym. Wykładamy ciasto do blaszki, wyrównujemy i pieczemy około 35 minut w temperaturze 175 stopni. (do tzw. suchego patyczka)

Upieczone ciasto pozostawiamy do wystygnięcia.

KROK 2: Przygotowujemy polewę serową:

Serek śmietankowy dokładnie mieszamy
z mlekiem kokosowym i miodem na gładki krem.
Wykładamy go na zimne ciasto, posypujemy
borówkami i jadalnymi kwiatami, np. zebrane na
łące kwiaty bluszczyka kurdybanka.

KROK 3: * pieczenie batatów: około 2 ziemniaki myjemy, przekrawamy na pół. Wykładamy blaszkę

papierem do pieczenia. Ziemniaki nacieramy olejem z pestek winogron. Kładziemy na blaszce przekrojoną stroną. Pieczemy około 40-50 min w temperaturze 210 stopni (góra- dół). Możemy sprawdzić czy bataty sa już upieczone wbijając wykałaczkę. Jeśli swobodnie wchodzi w ziemniaka, znaczy, że jest już dobrze upieczony

* to ciasto nie jest bardzo słodkie, więc jeśli lubimy bardzo słodkie wypieki, możemy dodać dodatkowo miód, syrop klonowy lub syrop z daktyli