Ciasto migdałowo kokosowe z galaretką

Kinga Bajcar

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | średni | 20 porcji

Składniki:

* Składniki na biszkopt : -
Jajka - 5 szt.
Maka pszenna typ 450 Bio - 5 łyżka
Cukier z Agawy Bio - 1/4 szklanka
* Składniki na mąse kokosową -
Mleko migdałowe Bio - 1 szklanka
Wiórki kokosowe Bio - 250 g
Masło roślinne Bio - 150 g
Cukier z Agawy Bio - 1 szklanka
* Składniki na galaretkę : -
Woda - 3 szklanka
Agar-agar Bio - 4 łyżeczka
Sok z np. malin (najlepiej domowy) - 1/4 szklanka
Cukier z Agawy Bio - 1/2 szklanka
Śmietanka kremówka 36% - 250 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Biszkopt :
Białka oddzielamy od żółtek.
W osobnym naczyniu ubijamy żółtka z cukrem z Agawy Bio, a w osobnym białka na sztywna piane bez żadnych dodatków.
Gdy już jedno i drugie będzie ubite, delikatnie przekładamy białka do żółtek i mieszamy ale tak, aby masa nie opadła.
Na koniec partiami dodajemy przesianą make i ponownie bardzo ostrożnie mieszamy.
Blaszkę na ciasto wykładamy papierem do pieczenia. Na papier wylewamy ciasto i pieczemy w temperaturze 180 stopniach przez 20 minut.
Wyciągamy i odstawiamy do ostygnięcia.

KROK 2: Masa kokosowa :
Mleko migdałowe Bio przelewamy do garnuszka i gotujemy z cukrem z Agawy Bio.
Następnie dodajemy wiórki kokosowe Bio i mieszamy aż całość się połączy i będzie bardzo sztywne.
Odstawiamy do wystygnięcia.
Gdy masa wystygnie dodajemy masło roślinne

i energicznie mieszamy do uzyskania jednolitej masy.

KROK 3: Galaretka :
Wodę gotujemy razem z Agar-agar Bio.
Następnie dodajemy cukier z Agawy Bio i sok (u mnie malinowy domowej roboty).
Wszystko razem dobrze mieszamy.
Odstawiamy do wystygnięcia.

KROK 4: Śmietanę kremówkę ubijamy na sztywno.
Gdy galaretka malinowa się zetnie, przekładamy ją do ubitej śmietany i miksujemy na bardzo wysokich obrotach.

KROK 5: Na zimny biszkopt wykładamy masę kokosowo - migdałową.
Na masę wykładamy galaretkę.
Ciasto wkładamy jeszcze na około 1 godziny do lodówki, aby wszystko się ładnie związało.
Smacznego :)