



## Ciasto straciatella

 Agnieszka Nitsu AktywneZywienie

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#), [lunchbox](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

jajka - 3 szt.  
ksylitol - 2 łyżka  
mąka jaglana - 25 g  
wiórki kokosowe - 25 g

1 puszka tłustego i dobrze schłodzonego mleka kokosowego (nie używać light!) - 1 szt.  
gorzka czekolady minimum 80% kakao - 50g g  
wiórki kokosowe - 1 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Składniki (keksówka 18cm):

biskopt:

- 3 jajka od szczęśliwej kurki
- 2 łyżki ksylitolu/erytroli
- 25g mąki jaglanej (zmieliłam z młynku kaszę jaglaną)
- 25g wiórków kokosowych (bez dwutlenku siarki)

masa:

- 1 puszka tłustego i dobrze schłodzonego mleka kokosowego (nie używać light!)
- 30g potartej gorzkiej czekolady minimum 80% kakao
- 1 łyżka ksylitolu/erytroli
- 1 łyżka wiórków kokosowych

dodatkowo:

-20g potartej gorzkiej czekolady do posypania ciasta

Sposób przygotowania:

- piekarnik rozgrzewamy do 170C
- białka oddzielamy od żółtek
- białka z dodatkiem ksylitolu ubijamy na sztywną pianę, dodajemy żółtka i miksujemy na minimalnych obrotach
- oby dwie mąki mieszamy ze sobą i dodajemy do jajek- dokładnie i delikatnie mieszamy
- blaszkę wykładamy papierem do pieczenia i wlewamy masę
- pieczemy około 25 minut i studzimy
- biszkopt kroimy tak aby powstały dwa blaty

masa:

- z puszki wyciągamy tylko gęstą śmietankę (powinno jej być około 350g), dodajemy słodzik i miksujemy na wysokich obrotach aby powstała bita śmietana\*
  - dodajemy czekoladę i dokładnie mieszamy
  - jeśli masa będzie zbyt luźna(tak nieraz bywa), to wstawiamy ją do lodówki aż lekko zeszywnieje
  - biszkopt smarujemy masą (3/4 masy), przykrywamy 2 blatem i smarujemy resztą bitej śmietany
  - posypujemy potartą czekoladą
- Całość wstawiamy do lodówki na kilka godzin

\*jeśli nie uda się ubić śmietanki, to proszę dodać rozpuszczoną żelatynę (1, 5 łyżeczki) lub agar (porcje według wskazówek na opakowaniu)

Smacznego i na zdrowie!