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):
biszkopt:
-3 jajka od szczęśliwej kurki
-2 łyżki ksylitolu/erytrolu
-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/erytrolu
-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 wylewamy 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 zesztywnieje
-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 (proporcje według wskazówek na opakowaniu)

Smacznego i na zdrowie!