Ciasto z truskawkami i rabarbarem

Amarello

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

12 porcji

Składniki:

- jajka - 5 szt.
- sól - 1 szczypta
- cukier trzcinowy - 120 g
- mąka gryczana - 45 g
- mąka owsiana - 20 g
- mąka kokosowa - 50 g
- soda oczyszczona - 1/2 łyżeczka
- proszek do pieczenia bez glutenu - 1/2 łyżeczka
- łodygi rabarbaru - 2-3 szt.
- świeże truskawki - 4-5 szt.
- cukier puder do posypania - 1 trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żółtka oddzielamy od białek. Białka ubijamy na sztywną pianę ze szczyptą soli. Gdy piana będzie już ubita dodajemy po jednej łyżce cukru, nie przerywając ubijania. Następnie nadal ubijając dodajemy po 1 żółtku. Gotowa piana powinna być bardzo gęsta, puszysta i lśniąca. Do osobnej miski wsypujemy mąki (gryczaną Amarello, owsianą Amarello i kokosową), sodę i proszek do pieczenia. Wszystko dokładanie mieszamy. Mąkę dosypujemy w 2 partiach do masy jajecznej. Mieszamy bardzo delikatnie (za pomocą szpatułki), by masa nadal została puszysta. Gotową masę przelewamy do okrągłej formy wyłożonej papierem do pieczenia.

KROK 2: Rabarbar obieramy ze skórki, kroimy na około 0,5 cm kawałeczki. Truskawki obieramy z szypułek i kroimy na mniejsze kawałki. Pokrojone truskawki i rabarbar wykładamy na ciasto. Pieczemy w temperaturze 180 stopni (góra – dół) około 35 minut (do suchego patyczka). Upieczone ciasto wyciągamy z piekarnika i pozostawiamy do całkowitego ostygnięcia.
Zimne ciasto możemy posypać cukrem pudrem.