Czekoladowe ciasto amarantusowe z masą śliwkową

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- mąka amarantusowa - 4 łyżka
- mąka sojowa - 2 łyżka
- karob - 2 łyżka
- banan - 1 szt.
- białko jajka - 1 szt.
- kasza jaglana - 5 łyżka
- mleko - 1,5 szklanka
- suszone śliwki - 1 garść
- stevia - 2 łyżeczka
- świeże śliwki - 4 szt.

Dodatkowe info:

Jest to również wypiek dla alergików, ponieważ nie zawiera kakao, ani glutenu ;)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę amarantusową, mąkę sojową, karob i banana dokładnie ze sobą połączyć za pomocą blendera.

KROK 2: Białko ubić na sztywną pianę i wmieszać w masę.

KROK 3: Całość przełożyć do formy wyłożonej papierem do pieczenia (mała tortownica) i piec około 35 minut w temperaturze 180 stopni.

KROK 4: Kaszę jaglaną dwukrotnie opłukać w wodzie, a następnie ugotować w mleku z dodatkiem stevi.

KROK 5: Suszone śliwki sparzyć wrzątkiem. Ugotowaną i wystudzoną kaszę zblendować z wcześniej namoczonymi śliwkami (do uzyskania gładkiego kremu).

KROK 6: Na gotowe ciasto wyłożyć masę i udekorować kawałkami świeżych śliwek.