Czekoladowe ciasto dyniowo-gryczane

Nikita

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

90 min

1 porcja

Składniki:

- dynia Hokkaido - 500 g
- mąka gryczana - 200 g
- mąka żołędziowa - 50 g
- jaja - 4 szt.
- pasta waniliowa - 1 łyżeczka
- przyprawa korzenna do piernika - 1 łyżeczka
- cynamon cejloński - 1 łyżeczka
- ksylitol - 80-100 g
- olej kokosowy - 50 g
- sody oczyszczona - 1/2 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 1 i 1/2 łyżeczka
- czekolada gorzka 70 % kakao - 100 g
- polewa: czekolada gorzka 70 % kakao -
- dekoracja: kwiaty jadalne -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dynię pokroić w kostkę, ugotować do miękkości na parze lub upiec w piekarniku, ostudzić.
Czekoladę rozdrobnić w blenderze.
Ugotowaną na parze (upieczoną) i ostudzoną dynię przełożyć do malaksera, dodać ksylitol, jajka, pastę waniliową i płynny olej kokosowy, zmiksować. Dodać rozdrobnioną wcześniej czekoladę, mąki gryczaną i żołędziową, przyprawę do piernika, cynamon, sodę i proszek do pieczenia, wymieszać. Masę przelać do przygotowanej wcześniej formy - keksówki. Wstawić do nagrzanego piekarnika do temp. 180°C. Piec do suchego patyczka około 45-50 minut.

KROK 2: Ciasto odstawić na kartkę, po 15 minutach wyjąć z formy, odstawić.
Czekoladę (drugą) rozpuścić na parze, rozsmarować na cieście. Ciasto udekorować jadalnymi kwiatami. U mnie bratki, stokrotki, płatki magnolii, mięta limonkowa i tymianek

bergamotkowy (pachnie wspaniale).

KROK 3: Kroić po zastygnięciu polewy.
Podawać z kawą lub dobrą herbatą.