Czekoladowo- migdałowy tort z kaszy gryczanej

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 14 porcji

Składniki:

- kasza gryczana niepalona - 200 g
- mąka migdałowa - 5 łyżka
- len mielony - 1 łyżka
- białka jajek - 2 szt.
- banany - 2 szt.
- mleko - 1 szklanka
- kakao - 4 łyżka
- migdały - 1 łyżka
- morwa suszona biała - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Tort jest obłędnie wilgotny i czekoladowy, niczym brownie! Z nutą migdałową i słodką polewą!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę gryczaną ugotować i ostudzić.

KROK 2: Ugotowaną kaszę bardzo dokładnie zblendować z 1,5 szt banana, 3/4 szklanki mleka, 3 łyżkami kakao, mąką migdałową i lnem.

KROK 3: Białka ubić na sztywną pianę i delikatnie wmieszać w masę.

KROK 4: Całość przełożyć do tortownicy (sylikonowej, bądź wyłożonej papierem do pieczenia) i piec około 60 minut w temperaturze 180 stopni.

KROK 5: Pozostała połowę banana zblendować z 1 łyżką kakao i pozostałym mlekiem- schłodzić w lodówce. Gotowy tort polać polewą i ozdobić migdałami oraz morwą.