Jaglane ciasto czekoladowe z musem czekoladowym

stopaa

Polecane na: **ciasta, desery, lunchbox, śniadanie**

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

Warto wiedzieć:

90 min | średni | 8 porcji

Składniki:

- ugotowana kasza jaglana - 350 g
- kakao - 0,5 szklanka
- jajko - 3
- miód - 3 łyżka
- olej kokosowy - 60 g
- jogurt roślinny - 100 ml
- sól - szczypta
- aquafaba - 125 ml
- czekolada gorzka - 150 g
- ksylitol - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Olej kokosowy roztopić. Jeśli jest taka potrzeba to samo zrobić z miodem. Gdy ostygną przełożyć do blendera, dodać ugotowaną kaszę jaglaną, kakao, szczyptę soli, jajka i jogurt. Dokładnie zblendować.
Przełożyć do blaszki i piec ok 40-50 min w 160 stopniach.

KROK 2: Gdy ciasto ostygnie ubić pianę z aquafaby z dodatkiem soli. Do sztywnej piany dodawać powoli ksylitol i nadal ubijać. Na koniec wmieszać w pianę rozpuszczoną czekoladę. Wyłożyć na ciasto i schłodzić.