Lekka, bezglutenowa tarta biszkoptowa z kremem budyniowym :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

BISZKOPT: mąka owsianka - 50 g
mąka ryżowa - 50 g
jaja - 3 szt.
ksylitol - 100 g
MASA BUDYNIOWA: budyń śmietankowy - 2 opakowanie
mleko - 1 litr
ksylitol - 3 łyżka
masło klarowane - 70 g
+ galaretka na wierzch - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

KROK 1: Biszkopt → Białka oddziel od żółtek i ubij na pianę. W trakcie ubijania dodawaj powoli ksylitol, kolejno żółtka, a następnie zmniejszając obroty miksera wymieszane mąki. Wlej masę do okrągłej formy silikonowej (inne formy wyłóż papierem do pieczenia) i wstaw do piekarnika nagrzanego na 180*C, piecz 25 minut. Od razu wyciągnij i pozostaw do całkowitego wystygnięcia.
Masa budyniowa → Przygotuj budyń w 1 litrze mleka dosładzając go ksylitolem. Kiedy masa ostygnie wmieszaj w nią masło klarowane o temperaturze pokojowej. Pozostaw do całkowitego ostygnięcia. A następnie wyłoż na wierzch biszkoptu.
Galaretka → przygotuj ją w 200 ml wody, kiedy zacznie tężeć wylej na wierzch masy budyniowej i wstaw do lodówki.