Mini torcik bezglutenowy - zdrowy, prosty i szybki :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- mąka ryżowa - 75 g
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- jajka - 3 szt.
- cukier z prawdziwą wanilia - 1 łyżeczka
- cukier kokosowy - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka oddziel od żółtek. Białka ubij na sztywną pianę, a żółtka ucieraj mikserem z cukrami. Ryż zmiel na mąkę lub użyj gotowej mąki.
Do utartych żółtek dodaj mąkę, proszek do pieczenia i dokładnie zmiksuj. Kolejno dodaj ubite białka i na najmniejszych obrotach całość zmiksuj.
Wybrane formy (u mnie dwa małe serduszka ok. 11x11 cm) wyłóż papierem do pieczenia lub posmaruj cienką warstwą oleju kokosowego. Podziel masę na dwie części i piecz w nagrzanym na 180*C piekarniku przez 25 minut.
Biszkopty pozostaw do całkowitego ostygnięcia, a następnie przekrój na dwa blaty każdy.
Każdy blat biszkoptowy nasącz wybranym mlekiem, posmaruj musem owocowym/dżemem (nie za dużo, aby nie wyciekał pod naciskiem kolejnej warstwy ciasta) i ponownie nakłada następny blat, aż do wyczerpania.
Całość wykończ ubitą śmietanką kokosową (z mleczka kokosowego z puszki wybierz tylko gęstą część, a następnie ubijaj mikserem do uzyskania puszystej bitej śmietanki). Udekoruj malinami.