Świąteczny czekoladowiec z kumkwatami

My Chcemy Jeść

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- mąka pełnoziarnista lub gofio - 300 g
- mleko - 400 ml
- kumkwat - 15 szt.
- kakao - 35 g
- amarantus - 50 g
- płatki czekoladowe - 5 łyżka
- ksylitol - 6 łyżka
- jajko - 1 szt.
- cynamon - 1 łyżka
- proszek do pieczenia BIO - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kumkwaty parzymy wrzątkiem i osuszamy. Kroimy w plastry, a pestki usuwamy. Wrzucamy na małą patelnię i zalewamy wrzątkiem tak, aby woda przykryła owoce. Posypujemy dwoma łyżkami ksylitolu, delikatnie mieszamy i gotujemy aż cała woda odparuje. Następnie odstawiamy do ostygnięcia.

KROK 2: W misce mieszamy suche składniki - mąkę, kakao, amarantusa, proszek do pieczenia, cynamon, ksylitol. Dodajemy mleko i żółtko, miksujemy na gładką masę. Białko ubijamy na pianę i delikatnie mieszamy z masą. Na koniec dodajemy trzy łyżki płatków czekoladowych.

KROK 3: Masę przelewamy do formy na tartę i na wierzchu układamy plastry kumkwata. Posypujemy resztą płatków czekoladowych. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego na 180 stopni i pieczemy 35 - 40 minut. Studzimy i podajemy jako świąteczny deser.