




przepisy.pl

Bezglutenowy torcik mango



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka kasztanowa - 50 gramów
- mąka ryżowa - 50 gramów
- mąka z ciecierzycy - 50 gramów
- jajko - 5 sztuk
- cukier brązowy - 100 gramów
- Kasia bez laktozy** - 80 gramów
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka

dodatkowo

- marmolada - 3 łyżki
- purée z mango (może być z puszki) - 800 gramów
- żelatyna - 30 gramów
- borówki amerykańskie - 200 gramów

Sposób przygotowania:

1. Jajka ubij z cukrem na puch, a Kasię rozpuść w rondelku.
2. Do masy jajecznej dodaj wszystkie rodzaje mąki przesiane z sodą i dokładnie wymieszaj.
3. Na koniec dodaj lekko przestudzoną Kasię i delikatnie wymieszaj łyżką.
4. Dno formy o średnicy 26 cm wyłóż papierem do pieczenia. Boków nie smaruj. Ciasto przełóż do formy i piecz około 30 minut w 180 °C.
5. Wystudzony placek wyjmij z formy i przekrój na dwa blaty. Jeden blat posmaruj marmoladą i przykryj drugim blatem. Lekko dociśnij, a następnie zepnij metalową obręczą.
6. Żelatynę zalej 1/2 szklanki zimnej wody i odstaw. Gdy napęcznieje, podgrzej w kąpielii wodnej, aby się rozpuściła i wymieszaj z purée. Masę wyłóż na ciasto i posyp borówkami. Całość odstaw na kilka godzin do lodówki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl