





przepisy.pl

Bezmączne ciasto czekoladowo-orzechowe



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kakao (bezglutenowe) wymieszać z gorącą wodą do gładkości. Wlać do niego roztopioną czekoladę, Kasie, wsypać cukier, orzechy i dodać żółtka. Zmiksować.
2. Białka ubić na sztywną pianę. Delikatnie połączyć z czekoladowym ciastem.
3. Formę o średnicy 22 cm wyłożyć papierem do pieczenia (dno).
4. Przebrać do niej czekoladową miksturę. Piec w temperaturze 180° C przez 60 - 70 minut. Przystudzić 15 minut w blaszce, wyjąć na talerz, do góry spodem, zerwać ostrożnie papier. Oprószyć kakao (bezglutenowym) lub cukrem pudrem. Smacznego :)

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

Składniki:

ciasto

- kakao (bezglutenowe) - 35 gramów
- gorąca woda - 80 mililitrów
- roztopiona gorzka czekolada - 150 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- brązowy cukier - 230 gramów
- zmielone orzechy laskowe - 100 gramów
- jajko - 4 sztuki

dekoracja

- kakao (bezglutenowe) - 1 łyżka