



przepisy.pl

Torcik czekoladowy na bazie quinoa



 20 minut  Średnie

Składniki:

- Ugotowana quinoa - 1 szklanka
- jajko - 2 sztuki
- mleko - 3 łyżki
- mąka migdałowa - 0.5 szklanek
- aromat waniliowy - 1 łyżeczka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.25 sztuk
- cukier - 0.75 szklanek
- kakao - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- soda - 0.5 łyżeczek

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  180 °C  18 cm

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik nagrzej do 180°C. Tortownicę o średnicy 18 cm posmaruj kostką do pieczenia Kasia i oprósz bułką tartą. Oddziel białka jaj od żółtek. Pozostałą kostkę do pieczenia Kasia rozpuść.
2. Ugotowaną komosę ryżową zblenduj z żółtkami. Dodaj aromat waniliowy, rozpuszczoną kostkę do pieczenia KASIA oraz mleko. Całość blenduj do uzyskania gładkiej masy. Masę przenieś do miski miksera i mieszaj na małych obrotach.
3. W dużej misce zmieszaj cukier, kakao, proszek do pieczenia i sodę. Przygotowaną mieszankę stopniowo dodawaj do miski miksera. Dospij zmielone migdały. Całość mieszaj do połączenia składników.
4. W oddzielnej misce ubij białka. Stopniowo dodawaj je do masy i delikatnie wymieszaj drewnianą łyżką.
5. Puszystą masę umieść w tortownicy. Piecz przez około 35–45 minut.
6. Po ostygnięciu ciasto udekoruj polewą czekoladową. Torcik ozdób zimowymi owocami oraz skórką otartą z limonki.

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