







Tort z fasoli

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C

 dwie tortownice

Składniki:

- puszka białej fasoli konserwowej - 400 gramów
- proszek do pieczenia (bezglutenowy) - 1 łyżeczka
- jajka - 2 sztuki
- śmietana 18% - 100 gramów
- kakao (bezglutenowe) - 2 łyżki
- cukier puder - 100 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- mleko - 0.25 szklanek
- cukier - 0.25 szklanek
- mleko w proszku - 1 szklanka
- serek kremowy typu Bieluch - 100 gramów
- kwaśny dżem lub marmolada - 100 gramów
- winogrona bezpestkowe do dekoracji

Sposób przygotowania:

1. Fasolę opłukać, odsączyć na sicie i zblendować z jajkami. Masę przelać do miski, dodać śmietanę, kakao (bezglutenowe), cukier puder i proszek do pieczenia (bezglutenowy). Wszystko razem wymieszać.
2. Dwie tortownice o średnicy 18 cm wyłożyć na dnie papierem do pieczenia. Ciasto podzielić na dwie części i rozlać na dnie dwóch tortownic. Piec około 25 minut w 180 st.C. Wystudzić.
3. Mleko zagotować z cukrem i wystudzić. Miękką Kasię utrzeć na krem. Ciągłe ucierając wlewać cienkim strumieniem mleko z cukrem. Do mlecznego kremu dodawać małymi porcjami mleko w proszku i serek, cały czas ucierać.
4. Błaty ciasta wyjąć z foremek i usunąć papier do pieczenia. Jeden blat włożyć ponownie do tortownicy i posmarować cienko marmoladą.
5. Na marmoladę wyłożyć krem, równo rozsmarować i przykryć drugim blatem ciasta. Lekko docisnąć.
6. Ciasto wyjąć z formy, wierzch posmarować marmoladą i udekorować winogronami. Przechowywać w lodówce.

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