



CIASTO BISZKOPTOWE Z OWOCAMI W ŻELU I BITĄ ŚMIETANĄ

Składniki na biszkopt (niski podkład o średnicy około 24 cm):

- ½ szklanki mąki *Extra uniwersalny koncentrat mąki* z firmy *Bezgluten*
- 2 jajka
- 1/3 szklanki cukru
- 1 opakowanie bezglutenowego koncentratu budyniowego waniliowego
- 1 płaska łyżeczka bezglutenowego proszku do pieczenia
- 1 łyżka oleju
- 1 łyżka octu winnego
- szczypta soli
- bezglutenowa bułka tarta i masło do przygotowania formy do pieczenia

Składniki na syrop cytrynowy (do skropienia ciasta):

- 2 cytryny
- 10 łyżeczek cukru
- ½ szklanki wody

Składniki na warstwę żelu z owocami:

- ½ kg truskawek lub innych owoców (najlepiej drobne, całe owoce)
- 1 litr soku owocowego w czerwonym kolorze (najlepiej o smaku owoców)
- 3 opakowania bezglutenowego koncentratu budyniowego (najlepiej o smaku dodawanych owoców) o gramaturze około 40 g
- *opcjonalnie – w przypadku kwaśnych owoców lub soku - dodać cukier do soku*

Składniki na warstwę śmietanową:

- 250 ml śmietany kremowej 30%
- 250 g serka *Mascarpone*
- 1 łyżka cukru pudru
- 1 opak. bezglutenowego fix- u do śmietany – 9 g
- ½ tabliczki bezglutenowej czekolady gorzkiej

Wykonanie syropu:

- cytryny obrać ze skórki i pokroić w cienkie plastry, zasypać cukrem i ostawić na około 3 godziny
- zagotować wodę
- następnie dobrze wycisnąć cytrynę oraz zalać wrzącą wodą i odstawić do przestudzenia

Wykonanie podkładu biszkoptowego:

- przesiać mąkę i wymieszać z koncentratem budyniowym oraz proszkiem do pieczenia
- dno tortownicy wyłożyć papierem do pieczenia, a boki wysmarować tłuszczem i posypać bułką tartą
- piekarnik nagrzać do temperatury 180°C
- ubić mikserem jaja ze szczyptą soli na puszystą masę

- następnie – cały czas miksując - dodawać do jaj po łyżeczce cukru, a następnie mąkę z koncentratem budyniowym i proszkiem do pieczenia
- pod koniec miksowania dodać olej oraz ocet
- gotowe ciasto wylać na tortownicę i piec w nagrzanym piekarniku około 30 minut
- upieczony biszkopt odstawić do przestudzenia
- po przestudzeniu odkroić lub zeszkrobać wierzchnią warstwę (skórkę) biszkoptu
- następnie ciasto równomiernie skropić syropem cytrynowym i założyć opaskę tortową

Wykonanie warstwy żelu z owocami:

- do 300 ml soku wsypać koncentrat budyniowy i dokładnie wymieszać
- pozostałą część soku zagotować
- zagotowany sok połączyć z sokiem z budyniem i mieszając dalej gotować, aż do zgęstnienia
- po zgęstnieniu dodać owoce, zamieszać i gorący żel wylać na biszkopt, odstawić do całkowitego przestudzenia

Wykonanie masy śmietanowej:

- utrzeć na tarce czekoladę
- śmietanę ubić mikserem, następnie dodać fix do śmietany i cukier puder
- zmniejszyć obroty i dodać serek *Mascarpone*, dalej miksować, aż do połączenia składników
- na przestudzoną warstwę żelu nałożyć masę śmietanową i posypać utartą czekoladą

Gotowe ciasto włożyć do lodówki na minimum 3 – 4 godziny.