



## CIASTO MAKOWO-KOKOSOWE Z KREMEM BUDYNIOWYM

### Składniki na ciasto:

- 1 kopiasta łyżka stołowa mąki ziemniaczanej (bezglutenowej)
- 6 białek z jajek
- 150 g suchego maku niebieskiego
- 150 g wiórek kokosowych
- 1 szklanka cukru
- szczypta soli

### Składniki na krem:

- 2 koncentraty bezglutenowego budyniu (o smaku waniliowym)
- 1,5 szklanki mleka
- 6 żółtek
- 1 szklanka cukru
- 200 g masła

### Pozostałe składniki:

- 1 opakowanie bezglutenowych okrągłych biszkoptów
- 50 ml spirytusu
- 1 tabliczka bezglutenowej gorzkiej czekolady

### Wykonanie ciasta:

- białka ze szczyptą soli ubić mikserem na sztywną pianę
- do masy dodać cukier i dalej ubijać, aż cukier rozpuści się w pianie
- następnie na przemian dodawać po łyżce maku i po łyżce wiórek kokosowych i dokładnie mieszać na niskich obrotach
- na koniec dodać mąkę ziemniaczaną i dokładnie wymieszać łyżką lub łopatką
- prostokątną blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia
- na blaszce równo rozprowadzić ciasto
- blaszkę włożyć do rozgrzanego piekarnika i piec przez 30 minut w temperaturze 180°C.

### Wykonanie kremu:

- do ½ szklanki mleka wsypać dwa budynie, szklankę cukru i dobrze wymieszać łyżką lub trzepaczką, aż rozpuści się proszek budyniowy i cukier
- dodać żółtka i ponownie wymieszać
- 1 szklankę mleka zagotować i do gotującego mleka dodać wcześniej przygotowaną mieszankę budyniową
- całość gotować (zgodnie z czasem podanym na opakowaniu budyniu) cały czas mieszając, aby nie powstały grudki
- przygotowaną masę budyniową przestudzić
- utrzeć mikserem masło, a następnie miksując na wolnych obrotach do powoli dodawać (najlepiej po łyżce) wystudzoną masę budyniową

### Dalsze wykonanie:

- biszkopty skropić spirytusem
- na wystudzone ciasto nałożyć przygotowany krem budyniowy
- na kremie położyć biszkopty
- rozpuścić czekoladę i połączyć ją z biszkoptami