



KOSTKA Z BITĄ ŚMIETANĄ

Składniki na biszkopt:

- $\frac{3}{4}$ szklanki mąki *Extra uniwersalny koncentrat mąki bezglutenowej* z firmy *Bezgluten*
- 4 jajka
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru
- 2 łyżeczki (czubate) bezglutenowego kakao
- $2\frac{1}{2}$ łyżeczki proszku do pieczenia bezglutenowego
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżka octu winnego

Składniki na krem:

- $\frac{1}{2}$ litra śmietany kremówki
- 2 łyżeczki cukru
- 2 łyżeczki żelatyny

Do nasączenia biszkoptu: $\frac{1}{4}$ szklanki spirytusu połączona z $\frac{1}{4}$ szklanki wody.

Wykonanie biszkoptu:

- mąkę przesiać przez gęste sito i połączyć z proszkiem do pieczenia
- oddzielić białka od żółtek i z białek ubić pianę (na sztywno)
- do piany dodać cukier i dokładnie wymieszać
- następnie - cały czas mieszając dodawać po jednym żółtku
- dalej mieszając dodawać powoli mąkę i kakao
- na końcu dodać olej oraz ocet
- ciasto wlać do prostokątnej formy wysmarowanej tłuszczem
- rozgrzać piekarnik do temperatury 180°C
- wstawić do piekarnika foremkę z ciastem i piec około 20 minut

Wykonanie kremu:

- do śmietany dodać cukier i ubić (na sztywno)
- żelatynę rozpuścić w małej ilości ciepłej wody (około $\frac{1}{4}$ szklanki)
- następnie przestudzić ją cały czas mieszając, aby żelatyna nie zgęstniała
- ubitą śmietaną połączyć z rozpuszczoną żelatyną
- schłodzić w lodówce

Wykonanie „kostki”

- ostudzony biszkopt przekroić w poprzek na dwie równe części
- obie części biszkoptu nasączyć alkoholem
- na jedną część biszkoptu nałożyć ubitą śmietaną i nakryć drugą częścią biszkoptu

Ciasto można poleć polewą z bezglutenowej czekolady lub posypać drobno utartą bezglutenową gorzką czekoladą i ozdobić ubitą śmietaną.