



## TORCIK TRUSKAWKOWY

### Składniki na ciasto:

- 1 szklanka mąki bezglutenowej *Ekstra uniwersalny koncentrat mąki* z firmy *Bezgluten*
- 1 opakowanie bezglutenowego koncentratu budyniowego (o smaku śmietankowym lub waniliowym)
- 4 jajka
- $\frac{3}{4}$  szklanka cukru do ciasta
- $1\frac{1}{2}$  łyżeczki bezglutenowego proszku do pieczenia
- 3 łyżki oleju lub oliwy o smaku pomarańczowym lub cytrynowym
- 2 łyżki białego octu winnego
- szczypta soli
- 2 koncentraty bezglutenowych galaretek truskawkowych
- 375 ml mleka skondensowanego niesłodzonego
- $\frac{1}{2}$  szklanki wody do galaretki
- $\frac{1}{2}$  kg truskawek (najlepiej drobnych i twardych)

### Składniki na syrop cytrynowy (do skropienia ciasta):

- 2 cytryny
- 10 łyżeczek cukru
- $\frac{1}{2}$  szklanki wody

### 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 ciasta:

- mąkę przesiać i połączyć z proszkiem do pieczenia oraz koncentratem budyniowym
- jaja ze szczyptą soli ubić (najlepiej za pomocą miksera) na puszystą masę
- następnie małymi porcjami - cały czas ubijając - dodawać cukier, a po nim mąkę z proszkiem i budyniem
- pod koniec ubijania dodać jeszcze olej (lub oliwę) oraz ocet
- ciasto włożyć do nagrzanego piekarnika i piec w temperaturze 180°C przez około 30 minut
- upieczony biszkopt przestudzić, a następnie skropić syropem cytrynowym
- koncentraty galaretki rozpuścić w  $\frac{1}{2}$  szklanki gorącej wody, dobrze wymieszać i odstawić do przestudzenia
- skondensowane mleko wlać do wysokiego naczynia i miksować, aż powstanie gęsta pianka, wówczas - dalej miksując - powoli wlewać przestudzoną galaretkę
- kilkanaście truskawek odłożyć do dekoracji, a z reszty usunąć szypułki (w przypadku dużych truskawek należy je pokroić na mniejsze kawałki)
- na biszkopt wyłożyć połowę pianki i ułożyć w niej całe truskawki, a następnie przykryć pozostałą pianką
- kiedy pianka stężeje ułożyć na niej odłożone do dekoracji truskawki