



TORT HISZPAŃSKI

Składniki na biszkopt:

- 2 łyżki stołowe mąki *Extra koncentrat uniwersalny mąki bezglutenowej* z firmy *Bezgluten*
- 6 jajek
- 6 łyżek stołowych cukru
- 3 łyżki stołowe mąki ziemniaczanej (bezglutenowej)
- 1 łyżka stołowa bezglutenowego kakao
- 1¹/₂ łyżeczki bezglutenowego proszku do pieczenia

Składniki na krem kawowo-kakaowy:

- 5 jajek
- 1¹/₂ szklanki cukru
- 2 kostki masła
- 1 łyżka stołowa kakao
- 7 łyżeczek kawy rozpuszczalnej (z kawy naturalnej)
- 50 g spirytusu

Pozostałe składniki:

- 1/2 szklanki rodzynek
- 1/2 szklanki rozdrobnionych orzechów
- 50 g spirytusu do nasączenia biszkoptu
- 1 opakowanie bezglutenowych ciastek bezowych

Wykonanie biszkoptu:

- mąkę przesiać przez gęste sito i połączyć z proszkiem do pieczenia
- z białek ubić pianę (na sztywno)
- do piany dodać cukier i dokładnie wymieszać
- następnie cały czas mieszając dodawać po jednym żółtku
- nadal cały czas mieszając połączyć masę z mąką oraz dodać kakao
- ciasto wlać do okrągłej formy wysmarowanej tłuszczem
- rozgrzać piekarnik do temperatury 180°C
- wstawić do piekarnika foremkę z ciastem i piec około 20 minut

Wykonanie kremu kawowo-kakaowego:

- jajka z cukrem ubić na parze, a następnie ostudzić
- utrzeć masło, a następnie powoli dodawać do niego masę jajowo-cukrową
- całość miksować do uzyskania pulchnej jednolitej masy
- następnie dodać kawę, kakao i wlać spirytus
- całość dobrze wymieszać i schłodzić w lodówce



Przygotowanie tortu:

- biszkopt podzielić poprzecznie na dwie równe części
- obie części nasączyć wodą ze spirytusem
- na pierwszej części rozsmarować równomiernie $\frac{1}{4}$ masy kremowej
- ułożyć bezy i posypać rodzynkami oraz orzechami
- nałożyć kolejną $\frac{1}{4}$ masy kremowej
- przykryć drugą częścią biszkoptu
- posmarować następną $\frac{1}{4}$ masy kremowej
- z pozostałej ilości kremu wykonać dekorację tortu
- dodatkowo do dekoracji tortu można wykorzystać gotowe dekorki bezglutenowe


www.DietaBezglutenowa.pl