Brzdąc bezglutenowy z kremem jaglanym (bez mleka, soi)

Jedliście kiedyś „brzdąca”? To jedno z naszych ulubionych ciast. Zrobiliśmy je dla Was w wersji bezglutenowej i bezmlecznej. Nie jest to wcale trudne! Do kremu użyliśmy kaszy jaglanej, która jak zwykle nas nie zawiodła. Przez przypadek dodaliśmy do niego dużo kakao (4 czubate łyżki), dlatego jest bardziej czekoladowy niż tradycyjny, ale równie smaczny. Nasz brzdąc bezglutenowy z kremem jaglanym jest naprawdę przepyszny. Spróbujcie, a na pewno Wam zasmakuje!

Składniki:

Biszkopt:

- 4 jaja
- 2/3 szklanki cukru trzcinowego, zwykłego lub ksylitolu
- 2/3 szklanki mąki ziemniaczanej
- 1/3 szklanki mąki ryżowej
- 1/3 szklanki mąki kukurydzianej
- 1 1/2 łyżeczki bezglutenowego proszku do pieczenia
- 1/3 szklanki wody z 1 łyżeczką soku z cytryny (do nasączania biszkoptu)

Krem czekoladowy:

- 1 szklanka suchej kaszy jaglanej
- 3 szklanki napoju roślinnego (np. ryżowo-migdałowego) lub wody
- 2 opakowania cukru waniliowego
- 2/3 szklanki cukru, cukru trzcinowego lub ksylitolu
- 250 g margaryny Alsan
- 2 łyżki oleju kokosowego (w temperaturze pokojowej)
- 3 lub 4 czubate łyżki kakao

Przygotowanie brzdąca bezglutenowego z kremem jaglanym:

Biszkopt:

Mąki wraz z proszkiem do pieczenia przesiać przez sito. Ubić białka jajek, pod koniec ubijania dodawać stopniowo cukier lub ksylitol, aż piana będzie sztywna. Następnie dodać żółtka i znowu ubijać. Na koniec dokładać po trochu przesianą mieszaninę mąk z proszkiem do pieczenia i mieszać masę łyżką (nie mikserem, bo piana opada). Wyłożyć na natłuszczoną i obsypaną mąką blaszkę o rozmiarach 23×23 cm i piec w temperaturze 180°C przez ok. 20 minut. Po ostygnięciu biszkopt przekroić, lekko nasączyć wodą z cytryną (nie więcej niż 1/3 szklanki płynu na dwie części, ale więcej polać dolną część biszkoptu).

Krem:

Kaszę jaglaną dokładnie przepłukać i gotować z mlekiem roślinnym lub wodą, od czasu do czasu mieszając (około 15 minut). Ugotowaną kaszę odstawić, żeby trochę przestygła (ciepła kasza lepiej się miksuje). W osobnym naczyniu zmiksować margarynę, olej kokosowy z cukrem, cukrem waniliowym i kakao. Następnie dodawać stopniowo po 1 łyżce ugotowanej i schłodzonej kaszy. Miksować do uzyskania gładkiej konsystencji. Jeśli mamy mikser o słabej mocy, można do ciepłej kaszy dodać tłuszcze, mieszać, aż się rozpuszczą, a następnie dodawać resztę składników i miksować.

Smacznego!

Uwaga! Osoby chore na celiakię powinny używać produktów z certyfikatem bezglutenowym!

Brzdąc bezglutenowy z kremem jaglanym

Polecamy także inne przepisy na bezglutenowe ciasta:

- Tarta makowa z żurawiną
- Tarta jagodowa
- Brownie z wiśniami
- Jaglane brownie bez pieczenia
- Kaszkowiec kukurydziany
- Babka rodzynkowa
- Babka z batatem
- Babka wielkanocna
- Ciasto mocno czekoladowe
- Ciasto czekoladowe
- Piernik
- Szarlotka sypana
- Ciasto jabłkowe, czyli szarlotka bezglutenowa
- Ciasto migdałowe
- Ciasto ze śliwkami
- Placek drożdżowy z agrestem i borówkami
- Torcik z kremem jaglanym i galaretką
- Torcik wegański Raffaello
- Kakaowe ciasto gryczane z bakaliami
- Gotowany sernik wegański z tofu i kaszy jaglanej
- Mazurek kajmakowy z morelami
- Mazurek z kremem z kaszy jaglanej
- Szybkie ciasto na kruchych ciasteczkach
- Kruche ciasto z rabarbarem
- Cobbler, czyli owoce pod ciastem

Brzdąc bezglutenowy