Torcik czekoladowy z budyniem (bez glutenu, mleka, jajek)

Ciasta czekoladowe są serwowane na różne okazje. Możecie też zrobić łatwy torcik czekoladowy z budyniem, który nie zawiera glutenu, mleka i jajka. To naprawdę proste i pyszne ciasto, do przygotowania którego nie potrzebujecie nawet wyjmować miksera! Sprawdzi się zwłaszcza wtedy, kiedy nie macie zbyt dużo czasu na przygotowanie deseru. Polecamy!

Składniki suche:

- 1/2 szklanki mąki ryżowej białej
- 1/2 szklanki mąki z tapioki/skrobi kukurydzianej/skrobi ziemniaczanej
- 1/4 szklanki mąki jaglanej
- 1/4 szklanki mąki gryczanej
- 1/2 szklanki cukru
- 1 cukier waniliowy (Amylon)
- 1 czubata łyżka i 1/2 kakao
- 1/2 łyżeczki sody
- 1/2 łyżeczki bezglutenowego proszku do pieczenia

Składniki mokre:

- 3/4 szklanki jogurtu sojowego naturalnego
- 1/2 szklanki mleka kokosowego
- 1/4 szklanki oleju

Na wierzch:

- 1 budyń waniliowy (na pół litra mleka)
- 1 1/2 szklanki mleka kokosowego
- 1/2 szklanki wody
- 2 łyżki cukru
- starta lub posiekana gorzka czekolada

Przygotowanie:

Do miski przesiać mąki, dodać cukier, cukier waniliowy, kakao, sodę oraz proszek do pieczenia. Wszystko dokładnie wymieszać a następnie dołożyć mokre produkty. Mieszać, aż do uzyskania jednolitej masy. Przełożyć ciasto do wysmarowanej i obsypanej mąką foremki o średnicy 22 cm. Piec około30 minut w temperaturze 200 stopni. Po ostygnięciu wyłożyć na wierzch ciasta ugotowany, gorący budyń. Zimne ciasto posypać gorzką czekoladą. Smacznego!

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