Torcik migdałowy (bez glutenu, mleka, jajek)

W internecie już od jakiegoś czasu można spotkać przepisy na biszkopt bez jajek na bazie wody z ugotowanej cieciorki. Pomysł wydaje się dziwny, ale genialny! Zainspirowani tym sposobem wzięliśmy się do pracy i tak powstał nasz bezjajeczny biszkopt. Dodatek bezmlecznego kremu migdałowego na bazie kaszy jaglanej sprawił, że powstał pyszny torcik migdałowy na różne okazje. Spróbujcie!

Składniki:

Biszkopt (na małą foremkę o średnicy około 22 cm):

- 1/2 szklanki wody z 1 słoika cieciorki w sosie własnym (niecałe 1/2 szklanki)
- 1/2 szklanki cukru (niecałe)
- 1/2 szklanki mąki ryżowej białej
- 1/2 szklanki mąki sojowej
- 1/4 szklanki mąki ziemniaczanej
- 1/4 szklanki mąki z tapioki
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia

Krem:

- 1/2 szklanki suchej kaszy jaglanej
- 1 3/4 szklanki mleka migdałowego bez cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 1/3 szklanki cukru pudru
- 1 czubata łyżka oleju kokosowego
- szczypta soli

dodatkowo:

- dżem wiśniowy niskosłodzony do posmarowania biszkoptu

- obrane ze skórki i zmielone migdały do dekoracji brzegów tortu

Przygotowanie:

Biszkopt:

Cieciorkę odcedzić a następnie schłodzić płyn przez około 6 – 8 godzin (zimny lepiej się ubija). Ubijać jak pianę z białek jaj, a następnie powoli dodawać cukier i cukier waniliowy, dalej ubijać aż piana będzie sztywna. Wszystkie mąki wraz z proszkiem do pieczenia przesiać do miski i dokładnie wymieszać. Do ubitej piany dodawać małymi porcjami mąki i mieszać łyżką. Przełożyć do wysmarowanej tłuszczem i obsypanej mąką ryżową foremki o średnicy 22 cm. Piec przez około 30 minut w temperaturze 180 stopni. Wystudzone ciasto przekroić na dwie części i położyć na nie cienką warstwę dżemu wiśniowego (może też być morelowy lub brzoskwiniowy). Następnie przełożyć kremem migdałowym.

Krem:

Kaszę jaglaną dokładnie przepłukać zimną wodą, odcedzić, a następnie ugotować w mleku migdałowym ze szczyptą soli (często mieszać). Do ugotowanej kaszy dodać cukier waniliowy i przestudzić, żeby kasza była lekko ciepła. Kaszę zmiksować, dodać olej kokosowy i cukier puder. Schłodzić krem, a następnie podzielić na dwie części. Jedną część położyć na spodni blat biszkoptu a drugą posmarować wierzch i boki tortu. Następnie boki i brzeg tortu posypać zmielonymi migdałami i udekorować.

Smacznego!

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

Polecamy także inne przepisy na ciasta bezglutenowe:

- Torcik wegański Raffaello
- Torcik z kremem jaglanym i galaretką
- Ciasto czekoladowe
- Bezglutenowe brownie z wiśniami
- Jaglane brownie bez pieczenia
- Bezglutenowa babka z batatem
- Bezglutenowe ciasto migdałowe
- Szarlotka sypana
- Placek drożdżowy bezglutenowy z agrestem i borówkami
- Kaszkowiec kukurydziany
- Bezglutenowe ciasto czekoladowe
- Bezglutenowa tarta makowa z żurawiną
- Bezglutenowy piernik
- Ciasto jabłkowe, czyli szarlotka bezglutenowa
- Kruche ciasto z rabarbarem
- Ciasto ze śliwkami

Polecamy także inne przepisy na dania z migdałami:

- Bezglutenowe ciasto migdałowe
- Migdałowy serek waniliowy

Torcik migdałowy

Torcik migdałowy