

# Ciasto bez glutenu z owocem, gryczane, owsiane

## Składniki:

- 1 kostka masła
- 1 szkl cukru
- proszek do pieczenia (bez glutenu lub zwykły)
- 5 – 6 jajek
- mąka gryczana, owsiana lub mix obu – 2-3 szklanki
- owoce,
- budyń waniliowy
- kakao lub karob
- olejek waniliowy (opcjonalnie), nie aromat
- cukier puder (opcjonalnie) jeśli budyń jest bez cukru

## Przepis:

1. Rozpuszczamy masło i odstawiamy do ostygnięcia.
2. Rozdzielamy jajka. Dodajemy żółtka do masła oraz proszek do pieczenia i cukier. Możemy dodać olejek waniliowy.
3. Mieszymy i dodajemy mąkę / mąki. Mieszymy.
4. Ciasto dzielimy na 2 części. Do jednej dodajemy kakao lub karob. Musimy otrzymać 2 duże kule i 2 mniejsze (po jednej ciemnej i jasnej z rozmiaru), które wkładamy do lodówki na 0,5 godziny lub na 20 minut do zamrażarki.



5. W tym czasie, ubijamy białka, pod koniec dodajemy budyń do piany i trochę cukru pudru jeśli budyń był bez cukru.

5. Nastawiamy piekarnik na 180 stopni.

6. Smarujemy formę masłem.

7. Wyjmujemy kule ciasta z lodówki.

Zaczynając od dużej ścieramy na tarce równo rozkładając na blasze. Potem bierzemy ciemną dużą kulę.

8. Na ciasto kładziemy pianę, na pianę owoce a na koniec jako warstwa wierzchnia, ścieramy mniejsze kule jak kruszonkę.

9. Pieczemy ok 30-40 minut na termoobiegu, do suchego patyczka.

**SMACZNEGO**



Uwagi..

1. W przepisie podaję 5 -6 jajek w zależności od ich wielkości. Ilość białka będzie rzutowała na wysokość jednej z warstw. Na dużą blachę, sugeruję 6 sztuk.
2. Mąka – podaję 2-3 szklanki. Chodzi o to, że ciasto ma być lepkie i ma na to wpływ min. ilość jajek (objętość). Ja zawsze daję 2 szklanki na pewniaka a potem dosypuję i mieszam. Ciasto bez glutenu ma to do siebie, że nic go nie spaja, choć w wersji owsianej, powstaje lepsza ciągliwość.
3. Jeśli wykorzystujemy owoce rozmrożone, to, po wyjęciu ciasta z piekarnika, kiedy jest jeszcze ciepły, polewam go za pomocą łyżki sokiem z rozmrożonych owoców.

Ciasto jest wtedy wilgotne i mocno owocowe

