

Ciasto na falach Dunaju bezglutenowe - przepis



Składniki:

Składniki na ciasto:

- ☐ 350 g Extra uniwersalnej mieszanki mąk BEZGLUTEN
- ☐ 6 jajek
- ☐ 3/4 szklanki cukru
- ☐ 1 kostka margaryny
- ☐ 2 łyżki kakao
- ☐ 2 łyżeczki proszku do pieczenia bezglutenowego BEZGLUTEN
- ☐ 4 duże jabłka pokrojone w ósemki

Składniki na masę:

- ☐ 1/2 l mleka
- ☐ 1/2 szklanki cukru pudru
- ☐ 2 łyżki skrobi kukurydzianej BEZGLUTEN
- ☐ 2 łyżki skrobi ziemniaczanej
- ☐ 1 cukier waniliowy
- ☐ 1 kostka masła

Przygotowanie

Białka ubić na sztywno ze szczyptą soli.

Margarynę, cukier i żółtka utrzeć, następnie dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.

Wszystko razem zmiksować na jednolitą masę. Na koniec dodać ubite białka i łyżką delikatnie wymieszać.

Ciasto podzielić na dwie części, do jednej części dodać kakao i 5 łyżek wody wymieszać. Jasne ciasto rozłożyć na dużej blaszce, a następnie na to położyć ciasto ciemne. Na wierzch ułożyć pokrojone jabłka.

Piec około 40-45 minut w temperaturze 180 stopni C.

Z pół litra mleka odlać pół szklanki i rozmieszać obydwie skrobie. Resztę mleka zagotować i

wlać rozmieszaną skrobię - ugotować i ostudzić. Utrzeć masło z cukrem pudrem i dodawać

stopniowo ostudzonego budyniu. Dodać sok z cytryny dla smaku. Na zimne ciasto położyć gotową masę.

Na koniec można ciasto polać polewą lub utrzeć na tarce czekoladę.