Przepis na bezglutenowy white cake

Bezgluten.pl



Składniki:

Składniki na biszkopt:

- [ ] Jajka – 6 szt.
- [ ] Cukier – 200 g
- [ ] Mąka kokosowa – 50 g
- [ ] Mąka kukurydziana Bezgluten – 95 g
- [ ] Mąka ziemniaczana – 50 g
- [ ] Proszek do pieczenia Bezgluten – 1 łyżeczka
- [ ] Sól – szczypta

Do nasączenia biszkoptu potrzebujesz:

- [ ] Malibu lub inny kokosowy likier – 50 ml
- [ ] Woda – 50 ml
- [ ] Sok z limonki – 50 ml
- [ ] Cukier trzcinowy – 2 łyżki
- [ ] Mięta – 2 łodyżki

Składniki na krem jagodowo-kokosowy:

- [ ] Śmietanka kokosowa – 500 g
- [ ] Galaretka jagodowa – 2 szt.
- [ ] Jagody – 250 g

Składniki na krem maślany na bezie szwajcarskiej:

- [ ] Białka – 4 szt.
- [ ] Masło – 300 g
- [ ] Sok z cytryny – pół łyżeczki
- [ ] Biały barwnik spożywczy
- [ ] Cukier – 200 g

Przygotowanie

Na początku najlepiej przygotować bazę na krem. Ubij śmietankę kokosową na sztywno i włóż ją do lodówki na całą noc. Następnego dnia możesz zacząć od przygotowania biszkoptu.
W osobnej misce połącz mąki bezglutenowe i proszek. Oddziel białka od żółtek, a następnie ubij białka w osobnej misce ze szczyptą soli. Powoli dodawaj cukier i na sam koniec miksuj przez 10 min na najwyższych obrotach, tak, aby cukier całkowicie się rozpuścił. Zmniejsz obroty miksera i dodawaj po jednym żółtku, cały czas miksując. Na sam koniec dodaj w trzech częściach przesiane składniki suche i wymieszaj je delikatnie szpatułką. Ciasto przelej do tortownicy wyłożonej papierem i piecz przez 40 min w temperaturze 170 °C. Upieczony biszkopt pozostaw do wystygnięcia, a następnie przekrój na trzy plastry.
Czas na krem! Galaretki rozpuść w połowie porcji wody podanej w przepisie na opakowaniu. Jak zaczną delikatnie tężeć, powoli wlej galaretkę do przygotowanej dzień wcześniej śmietanki kokosowej i miksuj na wolnych obrotach. Na sam koniec wsyp jagody i wymieszaj.
Przygotuj drinka do nasączenia biszkoptu. Wymieszaj wszystkie składniki. Ułóż pierwszy plaster biszkoptu i nasącz go 1/3 drinka. Następnie nałóż na niego jedną trzecią kremu. Postępuj tak z kolejnymi warstwami.
Na sam koniec należy przygotować krem maślany. Najpierw ubij białka z cukrem, sokiem z cytryny i solą. Możesz postępować podobnie jak przy przygotowywaniu biszkoptu lub rozpuścić cukier w kąpieli wodnej. Jak to zrobić? Białka z cukrem, solą i sokiem z cytryny umieść w misce. Jej dno zanurz w wodzie umieszczonej w garnku. Zacznij powoli podgrzewać garnek i delikatnie ubijać białka za pomocą trzepaczki. Kiedy cukier się rozpuści a masa osiągnie 60°C, wyjmij miskę z garnka. Ubijaj białka na najwyższych obrotach aż do wystygnięcia masy. Następnie dodawaj po kawałku masło i miksuj na średnich obrotach. Po dodaniu całego masła masa powinna stać się gładka i jednolita. Dodaj trochę białego barwnika spożywczego. Nałóż masę na tort i dowolnie udekoruj. Koniecznie pochwal się nim na Instagramie!

Przepis pochodzi ze strony bezgluten.pl. Wejdź i sprawdź inne przepisy.