

Super szybkie ciasto jaglane bez pieczenia



Składniki:

Składniki na ciemny spód:

- ☐ 400ml ugotowanej, gorącej kaszy jaglanej
- BEZGLUTEN
- ☐ 50-100ml masła klarowanego
- ☐ 1 wydrążona laska wanilii
- ☐ 2-3 łyżki miodu
- ☐ 100ml karobu

Składniki na spód jasny:

- ☐ 150ml gorącej wody
- ☐ 1 torebka galaretki pomarańczowej
- BEZGLUTEN
- ☐ 200ml serka homogenizowanego

Dodatkowo:

- ☐ Wiórki ze skórki pomarańczowej
- ☐ Listki świeżej mięty do ozdoby

Przygotowanie

Gorącą, ugotowaną kaszę blendujemy z pozostałymi składnikami na gładką masę, przekładamy do małej tortownicy i wygładzamy łyżką.

Gorącą wodę, mieszamy z galaretką do momentu rozpuszczenia, chwilę studzimy, a następnie łączymy z serkiem, mieszamy i wylewamy na ciasto w tortownicy.

Całość wkładamy do lodówki na min. 12h. Po wyjęciu posypujemy startą skórką z pomarańczy i ozdabiamy listkiem mięty.