

Bezglutenowe korzenne z żurawiną i migdałami



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biszkopt korzenny migdałowy:

migdały	180 gramów
cukier trzcinowy	0.5 szklanki
jajko	5 sztuk
cynamon	1 łyżeczka
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 łyżeczka
olej	2 duża łyż.

Kisiel żurawinowy:

żurawina	40 gramów
maliny mrożone	30 gramów
mąka ziemniaczana	1 duża łyż.
cukier	0.5 szklanki
woda	500 mililitrów

krem:

śmietana kremowa 36%	500 mililitrów
kisiel żurawinowy	0.3 porcji
migdały w płatkach	50 g
czekolada biała	100 g
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śmietaną kremówkę zagotowuję, zdejmuję z ognia dodaję połamaną czekoladę białą i zostawiam chwilę aż się rozpuści, mieszam. Jak ostygnie wstawiam do lodówki na noc.

Biskopt:

Migdały zmieliłam w młynku do kawy. Można kupić już też mielone. Białka o temperaturze pokojowej ubijam na sztywno, dodaję stopniowo po łyżce cukru i dalej ubijam, kolejna łyżka cukru jak poprzedni rozpuści się. Jak piana będzie lśniąca a cukier rozpuszczony dodaję żółtka, i już tylko mieszam mikserem chwilę. Blaszkę o wymiarach 27x18 cm wykładam papierem do pieczenia spód. Do jajek dodaję w trzech partiach migdały, cynamon, przyprawę do piekarnika i mieszam delikatnie od spodu. Wylewam ciasto do formy. Wstawiam do nagrzanego piekarnika temp 160 stopni i piekę 20-25 minut.

Kisiel:

Maliny przekładam do garnka, wsypuję łyżkę cukru i gotuję na wolnym ogniu aż będą miękkie i puszczą sok. Przecieram przez sitko. Pestki wyrzucam. Przelewam sam sok do garnka, dodaję żurawinę, wlewam szklankę wody, dodaję cukier i gotuję na wolnym ogniu aż żurawina zrobi się miękka i zgęstnieje, woda odparuje częściowo. W drugiej szklance wody rozpuszczam mąkę ziemniaczaną i wlewam do gotującej żurawiny. Mieszam aż stężeje. Zdejmuję z ognia i zostawiam do przestudzenia.

Zimny biskopt kroję na dwa blaty. Na dolny blat wykładam kisiel 2/3 i rozsmarowuje. Układam drugi blat ciasta. Schłodzoną kremówkę ubijam na sztywno. Żelatynę namaczam w odrobinie wody zimnej i rozpuszczam. Jeszcze ciepłą wlewam do śmietany i mieszam mikserem. Na końcu dodaję kisiel i mieszam już tylko łyżką ale nie dokładnie. Ma powstać mozaika. Krem wylewam na biskopt i wstawiam do lodówki.