

ciasto sezamowo migdałowe z jogurtową bitą śmietaną



CARALAJNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto

sezam czarny	1 szklanka
jajko	3 L
ciastka	15 sztuk amaretti (klasyczne)
migdały	2 łyżki MIELONE
kakao	1 łyżeczka
miód płynny	3 łyżki
cukier waniliowy	1 łyżeczka
morwa biała	1 garść
sól	1/4 łyżeczki
Soda oczyszczona Prymat	1/3 łyżeczki
siemię lniane	1 łyżka MIELONE ODTŁUSZCZONE

jogurtowa bita śmietana

śmietana 30%	200 g
jogurt grecki	200 g
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżeczki
ksylitol	1,5 łyżki
aromat migdałowy	kilka kropel
woda	1/4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Czarny sezam zmielić w elektrycznym młynku do kawy. Ciasteczka amaretti pokruszyć ręcznie. Migdały (lub jak u mnie gorzkie jądra pestek moreli) także zmielić w młynku do kawy. Wymieszać.
- KROK 2 Morwę białą zmielić w młynku (w razie braku można pominąć i dodać ksylitol lub cukier). Dodać do suchych składników razem z odtłuszczonym mielonym Inem i kakao.
- KROK 3 Wszystko dokładnie wymieszać aby nie było grudek.
- KROK 4 Z jajek oddzielić żółtka od białek. Żółtka ubić mikserem z cukrem waniliowym i miodem na puszysto.
- KROK 5 Białka ubić z solą na sztywną pianę. Cały czas ubijając dolewać żółtka.
- KROK 6 Połączyć delikatnie masę z jaj i suche składniki.
- KROK 7 Formę koniecznie wyłożyć papierem do pieczenia (forma 17x17 cm). Ciasto wylać do formy, wyrównać. Piec 20 minut w 175 stopniach.
- KROK 8 Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie w szklance, a potem rozpuścić w kąpieli wodnej lub mikrofali.
Śmietanę ubić z ksylitolem. Płynną żelatynę wymieszać z jogurtem mikserem. Następnie połączyć też mikserem jogurt ze śmietaną. Trzeba to zrobić szybko i dokładnie.
Masę wylać na zimne ciasto. Wyrównać. Szywnieje szybko, wystarczy 5 minut w lodówce.
Wyjąć ciasto z formy, odlepić papier i można kroić i podawać.
Smacznego.