



BezOkruszka.pl

Zdrowe i pyszne
przepisy bezglutenowe

Tort czudo, czyli rosyjski „tort cud”

Ciasto

- 60 g masła
- 150 g drobnego cukru trzcinowego nierafinowanego
- 4 łyżki miodu
- 3 jajka
- 2 płaskie łyżeczki sody oczyszczonej
- ok. 380–400 g miksów bezglutenowych
- mąka np. ryżowa do podsypywania



Krem

- 150 g cukru trzcinowego nierafinowanego
- 2 żółtka
- 2 płaskie łyżki mąki ryżowej (lub miksów)
- 2 płaskie łyżki mąki ziemniaczanej
- ½ laski wanilii
- 0,5 l mleka
- 200 g masła w temp. pokojowej

Opcjonalnie

- 100 g mielonych orzechów laskowych

PRZEPIS NA 8-10 PORCJI



Bezglutenowy

ZAWIERA:



Jajka



Nabiał



Cukier



Orzechy

Ciasto

1. Metalową miskę ustaw nad kąpielą wodną. Dodaj do niej masło i cukier. Roztop mieszając trzepaczką. **2.** Zdejmij miskę z kąpeli i pozwól masie ostygnąć (w przeciwnym razie zetną się jajka, dodane w następnej kolejności). **3.** Dodaj miód i jajka. Ponownie postaw miskę nad wodną kąpielą i ogrzewaj, cały czas mieszając trzepaczką. **4.** Kiedy masa zrobi się bardzo ciepła dodaj 2 łyżeczki sody oczyszczonej. Po chwili mieszania i ogrzewania powinna się wybielić i znacznie powiększyć objętość. **5.** Partiami wsypuj mąkę i mieszaj tak, żeby zachować jednorodną masę. Ciasto nie powinno być zbyt rzadkie, ani zbyt gęste. **6.** Szybko (póki ciasto nie wystygło) zdejmij miskę z kąpeli wodnej i wyłóż na stolnicę lub blat posypany mąką.



Ciasto oprósz w mące i podziel na 7 części. Przykryj je ściereczką, żeby nie wstygły. **7.** Szybko i dosyć cienko rozwałkuj na grubość ok. 2-3 mm (im cienie tym lepiej i tym więcej warstw można upiec, jednak przy mące bezglutenowej jest to bardzo ciężkie to uzyskania – ciasto się łatwo rwie i rozpada podczas przenoszenia). **8.** Gotowy placek przełóż na wyłożoną papierem blachę i piecz 3–5 minut w 180 °C, aż do zezłocenia. Analogicznie postępuj z kolejnymi partiami ciasta. **9.** Po upieczeniu placki ostrożnie i delikatnie przenoś na płaski talerz lub paterę (ja przenoszę razem z papierem, chwytając jego rogi). Zaraz po wyjęciu z piekarnika są miękkie i bardzo kruche, ale stwardnieją w trakcie studzenia.

Uwaga: Ciasta nie należy ugniatać ani formować w rękach, straci wtedy swoją puszystość i ciężiej będzie się wałkować.

Krem

1. 1,5 szklanki mleka zagotuj z 1 łyżką masła, cukrem i ziarenkami z laski wanilii. **2.** Resztę mleka zmiksuj z mąką ryżową i żółtkami. **3.** Kiedy mleko zacznie się gotować, wlej pozostałą część intensywnie mieszając i od razu zmniejsz ogień. Nie przestawaj mieszać aż do zagotowania masy. **4.** Gotuj jeszcze przez minutę. **5.** Zdejmij z ognia i odstaw do całkowitego ostudzenia (w temperaturze pokojowej). **6.** Resztę masła utrzyj na puch i dalej ucierając dodawaj stopniowo po kilka łyżek ostudzonej masy i opcjonalnie mielonych orzechów.

Tort

1. Upieczone i wystudzone placki układaj kolejno na blacie lub paterze. Przykładając do każdego z nich talerz o odpowiedniej średnicy, odcinaj resztki ciasta, tak żeby uzyskać jednakowe, okrągłe placki. **2.** Uzyskane „resztki” drobno pokrusz wałkiem. **3.** Gotowe placki przełóż kremem. **4.** Posmaruj nim również wierzch ciasta, a całość posyp uzyskanymi okruszkami z odciętego ciasta. **5.** Tort wstaw do lodówki na min. 6 godzin. Najlepszy będzie następnego dnia, po nocy spędzonej w lodówce.

