Czekoladowe ciasto bez mąki

- 200 g gorzkiej czekolady (nie zapomnij sprawdzić składu i ostrzeżenia o alergenach)
- 5 jajek w temperaturze pokojowej
- ok. 120 g cukru trzcinowego nierafinowanego
- 100 oleju rzepakowego (lub masła)
- 1 łyżeczka suszonej lawendy (opcjonalnie)

PRZEPIS NA OK. 8–10 PORCJI

Bezglutenowy

ZAWIERA:

Jaja *Cukier*

Przepis dostałam od przyjaciół, którzy ugościli mnie tą czekoladową pokusą! Od siebie dodałam suszoną lawendę, która dodaje delikatnej kwiatowej nuty.

1. Połamaną czekoladę wrzuć do niewielkiego garnuszka z olejem i podgrzewaj na małym ogniu, aż do rozpuszczenia. 2. Białka ostrożnie oddziel od żółtek i ubij na sztywną pianę. 3. Żółtka utrzyj z cukrem i dodaj do nich roztopioną czekoladę. 4. Dokładnie wymieszaj i stopniowo dodawaj ubite białka, mieszając całość łyżką (nie miksuj). 5. Pod koniec dodawania białek, wsyp do masy łyżeczkę suszonej lawendy. 6. Kiedy wszystko wymieszasz, przelej ciasto do tortownicy natłuszczonej lub wyłożonej papierem. 7. Piecz przez około 35 minut w 200°C. Wierzch ciasta trochę popęka, a po wyjęciu z piekarnika mocno opadnie. Jeśli będzie ci to przeszkadzać, zawsze możesz go przykryć lodami lub owocami ;-)