

## **PIERNIK DYNIOWY**

### **(CIASTO DYNIOWE BEZ GLUTENU)**

tortownica o śr. 24cm

#### Składniki:

##### **ciasto**

- 500g puree z dyni
- 150g orzechów laskowych lub migdałów
- 120g ksylitolu lub cukru trzcinowego
- 100g komosy ryżowej (można zastąpić kaszą jaglaną lub gotową mąką jaglaną)
- 80g miękkiego oleju kokosowego
- 6 jajek
- czubata łyżka kakao
- czubata łyżka cynamonu
- łyżka przyprawy korzennej
- łyżeczka sody oczyszczonej

##### **polewa czekoladowa**

- 1/3 szklanki mleka
- 2 czubate łyżki kakao
- 2 łyżki ksylitolu lub cukru trzcinowego
- 2 czubate łyżki oleju kokosowego

##### **opcjonalnie**

- marmolada lub powidła śliwkowe
- płatki migdałowe lub wiórki kokosowe do posypania

Oddzielamy białka od żółtek. Orzechy mielimy z komosą na mąkę (można użyć gotowych mąk) i odstawiamy. Cukier mielimy na puder, dodajemy do niego żółtka i olej kokosowy – ucieramy przez ok. 2 minuty aż masa będzie kremowa i puszysta. Dodajemy puree z dyni, zmielone orzechy z komosą, kakao, cynamon, przyprawę do piernika i sodą – wszystko miksujemy. Białka ubijamy na sztywną pianę z odrobiną soli i dodajemy do ciasta, delikatnie mieszamy. Dno tortownicy wykładamy papierem do pieczenia a boki smarujemy olejem kokosowym i posypujemy mąką. Ciasto wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 190°C (dół+termoobieg). Pieczemy 50min, a następnie odstawiamy do ostygnięcia. Gotowe ciasto można przełożyć ulubioną marmoladą lub powidłami śliwkowymi.

Przygotowujemy polewę czekoladową: w rondelku rozpuszczamy olej kokosowy z mlekiem i cukrem. Dodajemy kakao i dokładnie mieszamy aż znikną grudki. Podgrzewamy jeszcze chwilę aż masa trochę zgęstnieje, odstawiamy na 10-15min. Gdy polewa trochę ostygnie mieszamy ją, a następnie wylewamy na ciście. Wierzch ciasta można dodatkowo posypać płatkami migdałowymi lub wiórkami kokosowymi.