

JAGLANY BISZKOPT KAKAOWY

(BEZ GLUTENU)

forma 24x24cm lub tortownica o śr. 24-26cm

Składniki:

Składniki:

- 6 średnich jajek
- 180g ksylitolu zmielonego na puder
- 100g mąki jaglanej
- 40g (2 łyżki) mąki ziemniaczanej
- 50g (2 czubate łyżki) naturalnego kakao

Przygotowanie:

Oddzielamy białka od żółtek. W miseczce mieszamy ze sobą obie mąki i kakao. W osobnej, większej misce białka ubijamy na sztywną pianę ze szczyptą soli, dodając pod koniec partiami cukier puder. Zmniejszamy obroty miksera i dodajemy po jednym żółtku, cały czas miksując. Na koniec dodajemy mąkę z kakao i całość delikatnie mieszamy (niektórzy robią to silikonową szpatułką, ja najpierw całość mieszam dosłownie 2-3 razy szpatułką żeby zmieszać sypkie składniki w masę jajeczną, a potem bardzo krótko miksuję całość na niskich obrotach żeby nie było grudek).

Gotową masę przekładamy do blaszki wyłożonej od spodu papierem do pieczenia i cienko posmarowanej tłuszczem po bokach. Wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 170°C (termoobieg), po czym od razu zmniejszamy temperaturę do 160°C i pieczemy biszkopt 40min. Po upieczeniu gorący biszkopt od razu wyciągamy z piekarnika i "upuszczamy" go na blat lub podłogę z ok. 30-40cm (zapobiega to późniejszemu opadnięciu biszkopta).

Biszkopt odstawiamy do całkowitego ostudzenia, po tym czasie wyciągamy go z formy i przekrawamy.

Jeśli chcecie przygotować tradycyjną (jasną) wersję biszkoptu to wystarczy całość kakao zastąpić mąką.

Uwaga! Biszkopty bezglutenowe są nieco bardziej kruche, dlatego jeśli je przekroicie i będziecie chcieli jeden blat odłożyć na bok róbcie to ostrożnie, wkładając dłonie pod cały blat a nie łapiąc jedynie za brzegi!