

JAGLANY SŁONECZNIKOWIEC

(BEZ GLUTENU)

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

Składniki:

biskopt

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

chrupiący słonecznik

- 250g łuskanego słonecznika
- 60g masła lub oleju kokosowego
- 4 łyżki mleka
- 2 łyżki ksylitolu lub brązowego cukru

masa słonecznikowa

- 200g kaszy jaglanej
- 3 szklanki mleka + opcjonalnie dodatkowa porcja potrzebna do blendowania
- 2/3 porcji chrupiącego słonecznika
- 80g ksylitolu
- 120g (3 czubate łyżki) kremowego masła orzechowego

Przygotowanie:

Na samym początku przygotowujemy biskopt, który będzie musiał ostygnąć. W tym celu 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 mieszałam 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 biskopt 40min. Po upieczeniu gorący biskopt od razu wyciągamy z piekarnika i "upuszczamy" go na blat lub podłogę z ok. 30-40cm (zapobiega to późniejszemu opadnięciu biskopta). Biskopt odstawiamy do całkowitego ostudzenia, po tym czasie wyciągamy go z formy i przekrawamy.

Teraz pora na chrupiący słonecznik – masło roztapiamy z mlekiem i ksylitolem, a następnie dodajemy słonecznik i wszystko mieszamy. Gotujemy kilka minut aż w rondelku nie będzie płynu. Gotową masę przekładamy na dużą blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Masę dociskamy łyżką lub dłonią, a potem wstawiamy blaszkę do piekarnika rozgrzanego do 180°C (górną dolną) i pieczemy ok. 12min. Upieczony słonecznik odstawiamy do ostudzenia, a potem kruszymy do osobnej miseczki i odstawiamy.

Kaszę jaglaną gotujemy z mleku z ksylitolem do momentu aż zgęstnieje i wchłonie cały płyn, a następnie odstawiamy żeby trochę ostygła. Ostudzoną kaszę blendujemy na gładko z masłem orzechowym, dolewając w razie potrzeby trochę mleka jeśli masa będzie zbyt gęsta i noże blendera będą ciężko chodzić (ja dolałam ok. 1/3 szklanki).

Ze zblendowanej kaszy odkładamy ok. 1/4 masy, a do pozostałej części dodajemy 2/3 przygotowanego wcześniej słonecznika i całość mieszamy łyżką, a następnie od razu przekładamy na przekrojony biskopt i równomiernie rozprowadzamy. Na wierzch kładziemy drugi blat biskoptowy i rozsmarowujemy na nim odłożoną wcześniej porcję masy jaglanej (ja dodatkowo zblendowałam ją jeszcze z niewielką ilością mleka, żeby było łatwiej ją rozprowadzić). Górę posypujemy pozostałym słonecznikiem, a następnie gotowe ciasto odstawiamy do lodówki na ok. godzinę, żeby masa zastygła.