

# Bezglutenowe ciasto Marysieńka

Puszysty biszkopt czekoladowy bez glutenu przełożony warstwą orzechów i wysmienitym kremem. Zasmakujcie każdemu!

o 24 porcje



średnie

● up to 50 Min.



## Składniki:

### Biszkopt:

6 szt. jajek  
150 g cukru  
1 łyżeczka Proszku do pieczenia  
Bez glutenu Dr. Oetkera  
2 łyżki kakao  
20 g mąki ziemniaczanej  
20 g mąki gryczanej  
40 g mąki kukurydzianej

### Warstwa orzechowa:

5 szt. białka  
150 g cukru  
0,5 łyżeczki Proszku do pieczenia  
Bez glutenu Dr. Oetkera  
2 łyżki mąki ziemniaczanej  
200 g orzechów włoskich  
(posiekanych)

### Krem waniliowy:

700 ml mleka  
2 opak. Budyniu smak waniliowy  
Bez glutenu Dr. Oetkera  
70 g cukru  
100 g masła o temp. pokojowej

### Polewa:

100 g czekolady gorzkiej  
50 ml śmietanki 30% tł.

## 1 Sposób przygotowania:

Blachę o wym. 25 cm x 35 cm wyłóż papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzej do 170°C. Jajka ucieraj z cukrem przez około 10 minut, do uzyskania jasnej i puszystej masy. Wymieszaj proszek do pieczenia, kakao, mąkę ziemniaczaną, gryczaną i kukurydzianą. Suche składniki delikatnie wmieszaj do masy jajecznej.

## 2 Pieczenie:

Ciasto przelej do blachy i wstaw do piekarnika. Piecz do tzw. suchego patyczka.

**Piekarnik gazowy: 170 °C**

**Piekarnik elektryczny: 170 °C**

**Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrany.**

**Czas pieczenia: o 35 min.**

Upieczone ciasto pozostaw do wystudzenia, a następnie przekrój je na dwie części.

### 3 Warstwa orzechowa:

Blachę o wym. 25 cm x 35 cm wyłóż papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzej do 170°C. Białka ubij na sztywno stopniowo dodając cukier. Dodaj proszek do pieczenia, skrobię ziemniaczaną i dalej ubijaj. Delikatnie włącz posiekane orzechy i przelóż masę do blachy.

### 4 Pieczenie:

Blachę wstaw do piekarnika.

**Piekarnik gazowy: 170 °C**

**Piekarnik elektryczny: 170 °C**

**Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrany.**

**Czas pieczenia: o 35 min.**

Upieczony wartsę orzechową pozostaw do wystudzenia.

### 5 Krem waniliowy:

500 ml mleka przelej do garnka. W pozostałych 200 ml mleka rozpuść budynie z cukrem. Do gotującego się mleka wlej rozmieszany proszek i zagotuj ciągle mieszając. Ugotowany budyń szczelnie przykryj folią spożywczą, tak aby stykała się ona z budyniem. Masło utrzyj za pomocą miksera do puszystej konsystencji, a następnie dodawaj do niego partiami wystudzony budyń, za każdym razem krótko miksując.

Jedną część biszkoptu wyłóż na dno blachy i rozprowadź na nim połowę kremu waniliowego. Na krem nałóż placek orzechowy, posmaruj go pozostałą częścią kremu waniliowego i przykryj drugim blatem ciasta.

### 6 Polewa:

Czekoladę pokrój na mniejsze kawałki i razem ze śmietanką przelóż ją do garnka. Podgrzewaj na małym ogniu, ciągle mieszając, aż do rozpuszczenia. Rozprowadź na cieście polewę czekoladową.

Ciasto wstaw do lodówki na kilka godzin, a najlepiej na całą noc.