

Bezglutenowa tarta z czekoladą, kremem chałwowym, frużeliną jeżynową i malinami



Autor: **zdrownacodzien**
Przepisów: 53 Ocena: 280



> 6 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Mąka ryżowa i kukurydziana 250g
- Masło 125g
- Jajo kurze 1 sztuka
- Miód 1 łyżka
- Proszek do pieczenia szczypta
- Woda
- Olejek waniliowy
- Czekolada gorzka 10 kostek
- Serek President 400g
- Miód 3 łyżeczki
- Tahini 3 łyżeczki
- Maliny
- Frużelina jeżynowa

Sposób przygotowania:

- 1 Z mąk, masła, miodu, wody i jajka przygotowujemy kruche ciasto. Zagniatamy ciasto z odrobiną proszku do pieczenia. Gdyby nie chciało się skleić, dolewamy wody. Wkładamy na chwilę do lodówki. Ciastem wyklejamy naszą foremkę do tarty i pieczemy ok. 15 minut w 200st.C. (należy ponakłuwać ją widelcem w kilku miejscach). Upieczoną tartę zostawiamy do ostygnięcia.



- 2 Rozpuszczamy w rondelku z mlekiem czekoladę. Smarujemy nią naszą ostudzoną tartę. Ponownie zostawiamy do ostygnięcia.
- 3 Składniki na krem ubijamy przez chwilę w miseczce. Możemy dosłodzić, gdyby wydawało się za mało słodkie. Na tarcie rozsmarowujemy frużelinę (lub dżem), na to delikatnie wykładamy krem. Możemy wyłożyć cały lub zostawić do dekoracji na rozetki. Na kremie układamy maliny (możemy użyć innych owoców: borówek, mandarynek, granata, gruszek, mango, również owoców mrożonych). Wkładamy do lodówki do schłodzenia. Smacznego



Twoje notatki do przepisu: