TARTA BIEDRONKA – bez glutenu

Tarta Biedronka to idealny deser czekoladowy z owocami dla dzieci. Inspirację na tartę znalazłam na Pinterest, szukając słodkich pomysłów na trzecie urodziny Błażeja. Powiedziałam sobie wtedy, że jeśli nie w tym, to w przyszłym roku na pewno ją zrobię! Jedynym problemem, aby zrobić owocową biedronkę było dostanie wszystkich potrzebnych owoców w jednym czasie. Dlatego, gdy ostatniego dnia sierpnia zauważyłam na targu jeżyny, maliny i borówki byłam w totalnym szoku. Bez wahania przystąpiłam do działania i oto mogę się pochwalić końcowym efektem! Pyszną i piękną biedronką :). Smacznego!

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Składniki na spód o śr 23 cm – skorzystaj z przelicznika foremek:

- 80 g migdałów, całych lub w płatkach
- 40 g mąki kokosowej
- 70 ml oleju kokosowego, postać płynna
- 4 łyżki syropu klonowego lub więcej
- 2 płaskie łyżki kakao
- szczypta soli morskiej
- 60 g płatków owsianych

1. Migdały ze skórką zalewamy wrzątkiem i odstawiamy na 3 minuty. Następnie odlewamy wodę i obieramy migdały ze skórki. Umieszczamy je w malakserze i rozdrabniamy bardzo drobno. Tak aby ich konsystencja przypominała ziarna piasku.
2. Dodajemy mąkę kokosową, kakao, syrop klonowy, olej kokosowy i sól. Mieszamy dokładnie. Na końcu dodajemy płatki owsiane i mieszamy przez chwilę (nie za długo, aby z płatków owsianych nie zrobić mąki). Gdy masa wyjdzie za sucha i nie będzie się dobrze trzymać/kleić, dodajemy więcej syropu klonowego.
3. Gotowe ciasto równomiernie wykładamy i dociskamy do natłuszczonej olejem kokosowym formy o **średnicy 23 cm**, dno i boki. Nakłuwamy ciasto widelcem.
4. Pieczemy **od 8-12 minut, w temperaturze 180°C (bez termoobiegu)**. Wyciągamy i studzimy.

Krem czekoladowo-kokosowy:

- 270-300 g śmietanki kokosowej, otrzymanej ze schłodzonego mleczka kokosowego*

- 180 – 200 g czekolady bezglutenowej, połamanej (ja dałam 140 g gorzkiej i 60 g mlecznej)*

1. Schłodzone mleczko kokosowe (min 12 godz.) ostrożnie otwieramy. Łyżką wyjmujemy gęstą, białą warstwę i umieszczamy w rondelku. Woda kokosowa, pozostała na dnie puszki jest niepotrzebna.
2. Śmietankę podgrzewamy na małym ogniu, cały czas mieszając (nie doprowadzamy do wrzenia). Śmietanka ma być na tyle gorąca, aby bez problemu rozpuściła się w niej czekolada. Zdejmujemy rondelek z ognia i dodajemy do śmietany połamaną czekoladę. Chwilę czekamy (1-2 min) i mieszamy całość, aż otrzymamy gładki sos czekoladowy. Studzimy.

***Mleczko kokosowe (400 ml) powinno mieć powyżej 80% ekstraktu kokosowego.**
***Ilość czekolady zależy od ilości śmietanki kokosowej, którą otrzymamy po schłodzeniu.**

Dodatkowo:

- 15 dużych jeżyn
- 20-25 dużych borówek
- ok 50 dużych malin (230-250 g)
- 2 wykałaczki + 2 duże borówki

Wykonanie:

1. Krem czekoladowo-kokosowy przelewamy na spód tarty. Wyrównujemy i wkładamy do lodówki, aby masa stężała (min 2 godz.)
2. Dekorujemy tartę owocami, tworząc wzór biedronki. Zaczynamy od jeżyn, tworząc 'głowę’, a następnie układamy borówki. Wypełniamy 'skrzydełka’ malinami i jeżynami. Na końcu robimy 'czułki’, nadziewając borówki na wykałaczki. Tarta Biedronka lubi chłód, dlatego przechowujemy ją w lodówce.

Uwagi:

1. Mleczko kokosowe musi być chłodzone w lodówce min 12 godzin.
2. Czekolady nie mogą zawierać glutenu!
3. Jeśli obawiamy się, że woda kokosowa zmiesza nam się z gęstą warstwą śmietanki, to po wyciągnięciu puszki z lodówki odwracamy ją do góry dnem. Otwieramy puszkę i odlewamy wodę.
4. Do tej tarty najlepsza będzie forma z wyjmowanym dnem. Jednak przy ceramicznej nie miałam większych problemów z wyjmowaniem kawałków tarty.
5. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180°C, piekłam na najniższym poziomie piekarnika. Przy termoobiegu zmniejszamy

temperaturę o 15°C.

Smacznego

Źródło przepisu Tutaj.

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.