

AROMATYCZNA SZARLOTKA Z KASZY JAGLANEJ Z BORÓWKAMI AMERYKAŃSKIM



Składniki

400 g - kasza jaglana
5 szt. - duże jabłka
300 g - borówki amerykańskie
50 g - płatki migdałowe
1/2 szt. - cytryna
4 łyżeczka - ksylitol
1 łyżka - cynamon

Opis wykonania

Pyszny i zdrowy deser.

Kaszę jaglaną wsypujemy na sitko, przelewamy wrzątkiem, a następnie zimną wodą. Tak przygotowaną kaszę przekładamy do garnka i zalewamy ją 4 szklankami zimnej wody. Gotujemy ok 15 minut na wolnym ogniu. W tym czasie myjemy, obieramy jabłka i ścieramy je na tarce z grubymi oczkami (można użyć również blendera). Dodajemy sok z połowy cytryny, dosypujemy cukier i cynamon i delikatnie wszystko mieszamy. Ugotowaną kaszę (2/3) przekładamy do formy i ugniatamy. Następnie kładziemy na nią przetarte jabłka i borówki amerykańskie. Na górę wsypujemy pozostałą część kaszy. Tak przygotowane ciasto posypujemy płatkami migdałowymi i wstawiamy do nagrzanego pieca do 180 stopni na ok 30 minut.

Po wyciągnięciu ciasta dajmy mu chwile odpocząć (ok 20 min). Kroimy ciasto, nakładamy na talerzyki i możemy się nim delectować.