

**CIASTO OWOCOWE NA MĄCE RYŻOWEJ**

kompozycja wykonana na bazie składników nie zawierających glutenu

**warstwa 1 - CIASTO**

GF Cake Mix	2000 g
Jaja	700 g
Olej	600 g
Woda	360 g

- połączyć składniki
- mieszać „łopatą” na niskich obrotach przez 4 min
- wyłożyć na blachę z papierem

**UWAGA!** - bezwzględnie należy przypilnować czasu mieszania, w przeciwnym przypadku ciasto może opaść po wypieku

**warstwa 2 - OWOCE**

Owoce mrożone	1200 g
---------------	--------

- na górę surowego ciasta wyłożyć owoce
- piec w T 180°C przez ok. 60 - 70 min przy otwartym kominie
- ostudzić

**warstwa 3 - GALARETKA**

Galaretka (gotowa)	3000 g
--------------------	--------

- wylać galaretkę na wierzch ciasta
- odstawić do stężenia

