

FIT Ferrero Rocher

SKŁADNIKI:

- 4 białka jaj
- 150 g mielonych migdałów
- 60 g ksylitolu
- 250 g mascarpone
- gorzka czekolada
- łyżka miodu
- łyżeczka kakao
- zmielone orzechy laskowe

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Na początek robimy biszkopt. Białka ubijamy na sztywno, dodajemy 30 g ksylitolu i przez chwilę miksujemy.
2. Wsypujemy zmielone migdały i mieszamy szpatułką.
3. Przelewamy ciasto do formy i pieczemy w 180 stopniach przez ok. 25 minut.
4. Mascarpone miksujemy z resztą ksylitolu. Roztopioną w kąpeli wodnej połowę czekolady lekko studzimy i dodajemy do masy razem z miodem, kakao oraz zmielonymi orzechami.
5. Wszystko razem ze sobą łączymy.
6. Biszkopt dzielimy na pół, na dolny krążek wykładamy 75% masy, przykrywamy drugim kawałkiem, resztę masy smarujemy wierzch i brzegi ciasta. Dla dekoracji możemy posypać orzechami.

Smacznego!

