Reteta de tort de iarna, fara coacere

TIMP PREGĂTIRE	TIMP GĂTIRE	PORȚII	CALORII
15 min	15 min	12 pers	300 kcal

● Ingrediente

- 250g migdale coapte
- 250g curmale fara samburi
- 50g pudra de roscove
- 120g ulei de cocos topit
- 80g biscuiti digestivi
- 50ml lapte de ovaz
- 1 lingura extract pur de vanilie
- 250g unt vegetal moale
- 200g fulgi de cocos
- 100g sirop de artar
- 2 linguri extract pur de portocala
- 1 lingura pudra de scortisoara
- 50g banuti de ciocolata
- 1 lingura ulei de cocos topit

● Mod de preparare

01 Pasul 1

Blat:

- 250g migdale coapte
- 250g curmale, fara samburi
- 50g pudra de roscove
- 120g ulei de cocos, topit
- 80g biscuiti digestivi
- 50g lapte de ovaz
- 1 lingura extract pur de vanilie

Crema:

- 250g unt vegetal
- 200g fulgi de cocos
- 100g sirop de artar
- 2 linguri extract pur de portocala
- 1 lingura pudra de scortisoara
- 1 praf de sare celtica

Ganesh:

- 50g banuti de ciocolata
- 1 lingura ulei de cocos

02 Pasul 2

Pentru blat pui totul la blender, cu exceptia biscuitilor pe care ii farami in mana pentru o textura mai crocantica; daca iti place pasta, poti pune totul la blender.

03 Pasul 3

Dupa ce s-a omogenizat totul adaugi in forma dorita si apesi bine blatul si il bagi la frigider.

Timp in care te apuci sa amesteci crema intr-un bol si sa topesti glazura.

04 Pasul 4

Scoti blatul din frigider, adaugi crema, apoi ganesh-ul topit, uniformizezi totul si dai la frigider pentru minim 1-2 ore sau la congelator daca e.. graba mare:)))

05 Pasul 5