

Owocowo-kokosowe ciasta na orzechowym spodzie



Składniki

800 ml - mleczko
kokosowe stała część
400 g - maliny mrożone
7-10 łyżka - żelatyna
40 g - erytrol
3 łyżka - sok z cytryny
50 g - płatki owsiane
125 g - wiórki kokosowe
90 g - orzechy włoskie
100 g - daktyle suszone
60 g - masło orzechowe
10 g - kakao

Opis wykonania

Pyszne ! :)

Daktyle należy wcześniej moczyć w 50g płatków owsianych wiórki kokosowe, orzechy, daktyle, masło orzechowe, kakao blendujemy do dość sypkiej konsystencji. Wykładamy masę na tortownicę, ugniatamy i wkładamy do lodówki. Maliny podgrzewamy i blendujemy, następnie dodajemy mleczko kokosowe i sok z cytryny. Żelatynę rozpuszczamy w min. ilości wody i dodajemy do wrzącego mleka i chwilę gotujemy. Dajemy masie "przestygnąć" po czym przelewamy ją na nasz spód, po całkowitym ostygnięciu wkładamy do lodówki aż masa stężeje.