

Bakaliowa tarta z rabarbarowym nadzieniem i fiołkami



Składniki

100 g - duże daktyle bez pestek
3 szt. - suszone morele
3 łyżka - wiórki kokosowe
3 łyżka - sezam
3 łyżka - mąka kokosowa
5 łyżka - płatki quinoa
1 łyżeczka - cynamon
2 szt. - łodyga rabarbaru
pół szt. - słodkie jabłko
2 łyżka - żelatyna
70 ml - gorąca woda
10 szt. - fiołki

Opis wykonania

Tarta z daktyli i suszonych moreli z wiórkami kokosowymi, sezamem i płatkami quinoa, wypełniona rabarbarową galaretką z fiołkami

Daktyle i morele miksujemy w rozdrabniaczu i mieszamy z wiórkami kokosowymi, mąką kokosową, sezamem, płatkami quinoa i cynamonem. Powstałą w ten sposób masę wypełniamy malutkie foremki do tarty. Jabłko obieramy i kroimy w kosteczkę, rabarbar kroimy w plasterki i razem z jabłkiem smażymy na suchej patelni, aż puszczą sok. Sok redukujemy, aż zostanie nam pulpa. Żelatynę rozpuszczamy w gorącej wodzie, mieszamy z musem rabarbarowo-jabłkowym i wylewamy do bakaliowych tart, na wierzchu układamy fiołki i delikatnie wduszamy je w galaretkę. Odstawiamy do schłodzenia. Gdy nadzienie zgęstnieje, tarty są gotowe do podania.