

# Tarta pecanowo-batatowo z lodami peanut butter



## Składniki

2,5 szklanka - Mąka  
3 łyżka - Kakao  
4 szt. - Żółtka  
150 g - Masło  
30 g - Smalec  
100 g - Cukier puder  
400 g - Bataty pieczone  
100 ml - Śmietanka 30 %  
100 ml - Mleko kokosowe  
3 szt. - Jajka  
140 g - Cukier trzcinowy  
1 czubata łyżka - Masło  
orzechowe peanut butter  
300 ml - Śmietanka 30%  
Mleko skondensowane  
słodkie  
2 czubate łyżka - Peanut  
butter  
30 g - Masło  
2 łyżka - Cukier puder  
2 łyżka - Kakao  
1 łyżka - Śmietana gęsta  
12%  
200 g - Orzechy pecan

## Opis wykonania

Przepyszna tarta z batatami i chrupiącymi orzechami pecan podawana z lodami ze słonym masłem orzechowym. Można mlaskać :-)

Zagnieść ciasto kruche z mąki,masła,smalcu,pudru,żółtek,kakao wyłożyć nim spód i boki tortownicy.schłodzić. bataty upiec 40min w 200°C.miąższ zblendować z peanut butter,dodać śmietankę,mleko kokosowe,cukier trzcinowy,jajka,orzechy pecan. Na podopieczne wcześniej przez 10min w 200° ciasto wyłożyć masę z batatów i i pozostałych składników. Piec 50 min w 200°C,dobrze schłodzić przed wyciągnięciem z blachy. Lody-ubić śmietankę,dodać mleko skondensowane i masło orzechowe wszystko wymieszać i włożyć do zamrażarki. Polewa- masło roztopić w rondlu z grubym dnem , dodać cukier puder ,kakao i na końcu śmietanę. Lekko schłodzić przed polaniem ciasta.przy ozdobić pecanami. Podawać z gałką lodów pecanowych.