

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.