

Tort Arbuzowy z Kremem Kokosowym, Truskawkami i Jadalnymi Kwiatami



Składniki

Arbuz mały i duży
Mleko kokosowe
3 łyżka - fruktoza
100 g - Truskawki
Jadalne kwiaty: chabry,
fiołki,
niezapominajki, słodki
groszek

Opis wykonania

To cudowny pomysł na upalne, letnie popołudnia. Jest lekki, orzeźwiający, nie zawiera glutenu, laktozy ani cukru więc można go jeść bez poczucia winy

Mleko kokosowe schłodzić przez 30 minut w zamrażalniku. Dużego arbuza postawić w pionie i odciąć mu czubek tworząc płaską płaszczyznę. Następnie odwrócić do góry nogami i ustawić na obciętej, płaskiej stronie. Odciąć drugi czubek tworząc kształt prostokąta z lekko okrągłymi bokami. Ostрым nożem obierać skórkę z arbuza, z góry na dół, wraz z białymi błonami. Kiedy będzie obrany wyrównać jego kształt tak by stanowił równą bryłę. Ważne by arbuz miał równy, płaski wierzch. Taką samą czynność powtórzyć z małym arbuzem. Jednakże pamiętać, że jest to piętro naszego tortu i musi być stosunkowo mniejsze, tak by znajdowało się mniej więcej po środku parterowego blatu.

Z lodówki wyjąć mleko kokosowe, które powinno już w 3/4 stanowić gęstą białą masę. Oddzielić ją delikatnie od płynu i przełożyć do miski miksera. Białą masę ubijać jak bitą śmietanę aż stanie się sztywna i gęsta. Dodać fruktozę i jeszcze chwilę ubić, do wymieszania. Tak przygotowaną masą obłożyć tort z każdej strony, delikatnie rozsmarowując po brzegach. Ważne, aby masa kokosowa była zima, ułatwia to znacznie smarowanie. Na posmarowany krem ułożyć truskawki i jadalne kwiaty. Przed podaniem schłodzić.