

Prutići od Avokada i Limete Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 15 minuta

Vrijeme pečenja : 0 minuta

Spremno za 15 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

Za podlogu:

- Zobene pahuljice 30g
- Bademi 60g
- Suhe marelice 60g
- Kakao maslac, otopljeni 8g
- Voda 20g

Za kremu:

- Pulpa avokada 300g (2 avokada srednje veličine)
- Sok limete 100g
- Korica od 2 limete
- Agavin sirup 120g
- Kakao maslac, otopljeni 80g

Upute

1. Namočite suhe marelice u hladnoj vodi nekoliko sati.
2. Obložite kalup dimenzija 15cmx15cm masnim papirom.
3. Stavite zobene pahuljice i bademe u sjeckalicu i pulsirajte dok ih grubo ne sameljete. Dodajte namočene i ocijeđene marelice i opet pulsirajte. Dodajte vodu i

kakao maslac i pulsirajte još nekoliko puta. Utisnite smjesu u dno pripremljenog kalupa, pa ga stavite u zamrzivač da se stisne.

4. U blenderu sameljite pulpu avokada, sok limete, koricu limete, agavin sirup i otopljeni kakao maslac dok smjesa ne postane glatka i kremasta.
5. Izlijte kremu preko podloge i razmažite je špatulom.
6. Ostavite prutiće u hladnjaku preko noći ili ih stavite u zamrzivač na nekoliko sati.