

Sirova Torta od Malina Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minuta

Vrijeme pečenja : 0 minuta

Spremno za 20 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

Za Podlogu:

- Datulje, namočene 100g (težina prije namakanja)
- Bademi 120g

Krema:

- Indijski oraščići, namočeni preko noći 200g (težina prije namakanja)
- Pire od malina 330g
- Agavin sirup 120g
- Kakao maslac 65g
- Sok od limuna 10g

Upute

1. Stavite bademe u električnu sjeckalicu i pulsirajte dok ih grubo ne sameljete. Dodajte namočene i ocijeđene datulje i pulsirajte još nekoliko puta dok ne dobijete mrvičastu i ljepljivu smjesu.
2. Utisnite smjesu u dno okruglog kalupa promjera 16cm obloženog acetatnom trakom i stavite ga u hladnjak dok ne napravite kremu.
3. Stavite namočene i ocijeđene indijske oraščićice, pire od malina, agavin sirup, otopljeni kakao maslac i sok limuna u blender i izblendajte dok ne dobijete glatku smjesu.
4. Izlijte kremu preko podloge i stavite sve u zamrzivač na nekoliko sati ili u hladnjak preko noći.