

Sirova Torta od Šumskog Voća i Kokosa Recept

Autor:Tereza Alabanda,*The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 10 minuta

Vrijeme pečenja : 0 minuta

Spremno za 10 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

Sastojci:

Podloga od badema:

- Bademi 115g
- Datulje, otkoštene (težina prije namakanja) 55g

Krema od šumskog voća:

- Indijski oraščići (težina prije namakanja) 130g
- Pire od šumskog voća 200g
- Sok od limuna 10g
- Kokosovo ulje bez mirisa 100g
- Javorov sirup 70g

Krema od kokosa:

- Indijski oraščići težina prije namakanja) 140g
- Kokosovo mlijeko (sobne temperature, dobro promiješano) 160g
- Kokosovo ulje (ekstra djevičansko) 70g
- Javorov sirup 60g
- Ribani kokos 10g

Upute

1. Namočite indijske oraščice i datulje u hladnoj vodi na nekoliko sati ili preko noći. Procijedite ih prije upotrebe.
2. Da biste napravili podlogu od badema stavite bademe u električnu sjeckalicu i pulsirajte dok ne budu krupno mljeveni. Dodajte namočene i procijeđene datulje i pulsirajte dok ne dobijete mrvičastu, ali ljepljivu smjesu.
3. Prebacite smjesu u kalup za tortu promjera 16cm obložen acetatnom trakom i utisnite je u dno kalupa stražnjom stranom žlice. Stavite sve u zamrzivač da se stisne.
4. Da biste napravili kremu od šumskog voća stavite namočene i procijeđene indijske oraščice, pire od šumskog voća, sok od limuna, kokosovo ulje i javorov sirup u posudu blendera i blendajte dok ne dobijete glatku smjesu. Izlijte smjesu na podlogu, protresite kalup kako bi se krema ravnomjerno rasporedila i sve stavite u zamrzivač na nekoliko sati da se stisne.
5. Da biste napravili kremu od kokosa stavite namočene i procijeđene indijske oraščice, kokosovo mlijeko, kokosovo ulje, javorov sirup i naribani kokos u posudu blendera i blendajte dok ne dobijete glatku smjesu. Izlijte smjesu na zamrznutu kremu od šumskog voća. Zagladite vrh torte i sve stavite u zamrzivač da se stisne.
6. Izvadite zamrznutu tortu iz kalupa i odlijepite acetatnu traku. Ukrasite je svježim bobičastim voćem i uživajte!