Tartaletki na zimno z kokosowym kremem jaglanym i malinami

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

spód: migdały - 2 garść
spód: morele suszone - 100 g
spód: kakao - 1 łyżka
krem: kasza jaglana - 4 łyżka
krem: mleko kokosowe - 1 + 1/2 szklanka
krem: krem kokosowo- migdałowy - 1 łyżka
krem: wiórki kokosowe - 1 łyżka
krem: maliny - kilka

Dodatkowe info:

Kokos i migdał... a to wszystko pod postacią tartaletek z kremem jaglanym!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Spód: Morele zblendować na mus z 3 łyżkami wody, a migdały zmielić na drobno. Połączyć mus morelowy, zmielone migdały i kakao. Na spody foremek wyłożyć powstałą mieszankę, formując również niewysokie brzegi- odstawić do schłodzenia.

KROK 2: Krem: Kaszę jaglaną opłukać w wodzie, a następnie ugotować w mleku. Ostudzoną kaszę zblendować na gładki krem z kremem kokosowo- migdałowym, krem przełożyć na wcześniej przygotowane spody. Całość posypać wiórkami kokosowymi i poukładać maliny.