Amarantusowa tarta z kremem waniliowym i truskawkami

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- amarantus ekspandowany - 1,5 szklanka
- banan - 1 szt.
- daktyle suszone - 10 szt.
- migdały - 1 garść
- syrop daktylowy - 1 łyżka
- płatki ryżowe - 5 łyżka
- mleko ryżowe - 1 szklanka
- stevia - 1 łyżeczka
- laska wanilii - 1/2 szt.
- truskawki - 1 garść
- płatki migdałowe - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Skusilibyście się na kawałek? :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Migdały zmielić, a daktyle sparzyć wrzątkiem, po czym dodać do migdałów i ponownie zblendować.

KROK 2: Banana zblendować z syropem daktylowym i wymieszać z amarantusem.

KROK 3: Obie „mieszanki” połączyć ze sobą, spód przełożyć do formy wyłożonej folią spożywczą i odstawić do schłodzenia na 2 godziny do lodówki.

KROK 4: Płatki ryżowe ugotować w mleku ze stevią i miąższem z laski wanilii- odstawić do wystygnięcia.

KROK 5: Płatki zblendować z na bardzo gładki krem dolewając odrobinę mleka.

KROK 6: Gotową, schłodzoną masę przełożyć na wcześniej przygotowany spód i udekorować truskawkami oraz płatkami migdałowymi.