BEZsernik truskawkowy

healthy-dreams

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

spód: -
płatki migdałowe - 2 i 1/2 szklanka
posiekane daktyle - 1 szklanka
sok z połowy limonki -
masa: -
nerkowce - 1 + 1/2 szklanka
posiekane truskawki - 1 szklanka
agar - 1 łyżeczka
woda - 1/3 szklanka
syrop daktylowy - 2/3 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Płatki migdałowe, posiekane daktyle i sok z połowy limonki dokładnie razem blendujemy. Jeśli nasz blender nie daje sobie rady, najpierw należy wszystko razem zmielić, następnie blendować. Gotową masę przekładamy do formy i ugniatamy.

KROK 2: Nerkowce zalewamy wodą na ok 30-40 min, następnie dokładnie je blendujemy. Po uzyskaniu masy - z kawałkami orzechów, dodajemy truskawki oraz syrop daktylowy, po czym całość ponownie blendujemy.

KROK 3: Wodę zagotowujemy, dodajemy do niej agar i na małym ogniu gotując dokładnie mieszamy. Gdy proszek cały się rozpuści w wodzie, przelewamy go do zblendowanej masy i dokładnie mieszamy

KROK 4: Na koniec całość przekładamy do formy jako drugą warstwę.
Ciasto odkładamy na kilka godzin do lodówki.

Po wyciągnięciu z lodówki ozdabiamy.