Jaglany tort orzechowy na zimno

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- orzechy laskowe - 100 g
- migdały - 100 g
- daktyle - 1 garść
- kasza jaglana - 200 g
- mleko (napój) ryżowe orzechowe - 0,5 litr
- masło orzechowe - 1 łyżka
- stevia - 3 łyżeczka

Dodatkowe info:

Takie słodkości lubię najbardziej- smakowite, słodkie, a jednocześnie pełnowartościowe.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Daktyle namoczyć w gorącej wodzie przez około godzinę i zblendować na mus.

KROK 2: Orzechy zmielić i połączyć z daktylami- wyrobić ciasto. Formę wyłożoną folią spożywczą, wyłożyć ciastem (formując dość wysokie brzegi)- odstawić do schłodzenia.

KROK 3: Kaszę jaglaną dwukrotnie opłukać w wodzie, po czym ugotować w mleku ryżowym z dodatkiem stevi i odstawić do wystygnięcia.

KROK 4: Kaszę zblendować na bardzo gładki krem z masłem orzechowym (w razie potrzeby dodać odrobinę mleka).

KROK 5: Krem wyłożyć na wcześniej przygotowany spód (można wykonać ozdoby za pomocą rękawa cukierniczego), ozdobić całymi orzechami i ponownie schłodzić.