Kokosowo - orzechowy jagielnik

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

45 min

16 porcji

Składniki:

Spód i kruszonka: migdały - 200 g
Spód i kruszonka: wiórki kokosowe - 200 g
Spód i kruszonka: daktyle - 250 g
Spód i kruszonka: mleko ryżowe - 3 łyżka
Masa: kasza jaglana - 200 g
Masa: wanilia - 1 szczypta
Masa: masło orzechowe - 2 łyżka
Masa: ksylitol - 4 łyżka
Masa: mleko ryżowe - pół szklanka
Polewa: banany - 2 szt.
Polewa: mleko ryżowe - 1/3 szklanka
Polewa: kakao - 3 łyżka

Dodatkowe info:

Ciasto najlepiej smakuje schłodzone.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Migdały zmiel, a następnie wymieszaj z wiórkami.

KROK 2: Daktyle sparz wrzątkiem i zblenduj na mus z dodatkiem mleka.

KROK 3: Gotowy mus wymieszaj z suchymi składnikami, z powstałej masy wyłóż spód ciasta (pozostaw nieco ciasta do zrobienia kruszonki).

KROK 4: Kaszę jaglaną dokładnie opłucz, a następnie ugotuj w wodzie.

KROK 5: Ugotowaną kasze zblenduj z pozostałymi składnikami na krem – gotowy krem wyłóż na wcześniej przygotowany spód.

KROK 6: Banany zblenduj z mlekiem i kakao – wyłóż polewę na wierzch ciasta.

KROK 7: Całość posyp pozostałym ciastem z przygotowania spodu (w formie kruszonki).