Krucha tarta migdałowa z kremem amarantusowym

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- spód: banan - 1 szt.
- spód: mąka migdałowa - 1 + 1/2 szklanka
- spód: tahini - 2 łyżka
- krem: amarantus - 5 łyżka
- krem: mąka kokosowa - 2 łyżka
- krem: maranta trzcinowa - 2 łyżka
- krem: mleko migdałowe - 2 szklanka
- krem: cukier kokosowy - 2 łyżka
- krem: maliny - 1 garść
- krem: jagody - 1 garść

Dodatkowe info:

Letnie wypieki z kolorowymi owocami to coś, czego nie potrafię sobie odmówić!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Spód: Mąkę połączyć ze zblendowanym bananem i tahini- wyrobić ciasto. Ciasto wyłożyć na spód formy (wyłożonej papierem do pieczenia), formując również brzegi i piec 15- 20 minut w 170 stopniach.

KROK 2: Krem: Amarantusa ugotować w mleku (w razie potrzeby dolać trochę wody) z dodatkiem cukru kokosowego i odstawić do wystygnięcia.

KROK 3: Krem: Ugotowany amarantus zblendować z mąką kokosową, amarantą trzcinową- wyłożyć na wcześniej upieczony spód.

KROK 4: Krem: Na wierzchu poukładać jagody oraz maliny.