Lekka tarta z jaglanym kremem i galaretką

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

spód: kasza jaglana ekspandowana - 70 g
spód: daktyle - 1 garść
krem: mleko - 2 szklanka
krem: laska wanilii - 1 szt.
krem: kasza jaglana - 6 łyżka
krem: stewia - 1/2 łyżeczka
wierzch: galaretka truskawkowa - 1 opakowanie
wierzch: maliny - trochę trochę

Dodatkowe info:

Lekki, a zarazem słodki spód + kremowa masa jaglana z nutą wanilii + truskawkowa galaretka! To przepis na udany deser!

Sposób przygotowania:

KROK 1: spód: Daktyle sparzyć wrzątkiem, namoczyć, a następnie zblendować.

KROK 2: spód: Mus daktylowy dokładnie wymieszać z ekspandowaną kaszą i wyłożyć do spód formy (wyłożonej folią spożywczą), formując dość wysokie brzegi- odstawić do schłodzenia w lodówce.

KROK 3: krem: Kaszę dwukrotnie opłukać w wodzie, a następnie ugotować w mleku z dodatkiem stewi.

KROK 4: krem: Ugotowaną kaszę zblendować na krem z dodatkiem miąższu z laski wanilii (w razie potrzeby w trakcie blendowania dodać niewielką ilość mleka).

KROK 5: krem: Na wcześniej przygotowany spód wyłożyć krem i ponownie schłodzić.

KROK 6: Wierzch: Galaretkę wymieszać w 250ml wody, następnie zagotować i na chwilkę odstawić, aby lekko się ścięła.

KROK 7: Wierzch: Na ciasto nałożyć maliny,

a następnie wylać galaretkę i odstawić do stężenia (najlepiej w lodówce).