Letnie ciasto bez pieczenia

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

30 min

20 porcji

Składniki:

- spód: -
płatki owsiane - 250 g
kakao - 3 łyżka
migdały - 2 garść
śliwki suszone - 2 garść
- masa i dodatki: -
kasza jaglana - 200 g
mleko migdałowe - 700 ml
ksylitol - 3 łyżka
mięta świeża - trochę trochę
maliny - 1 garść
truskawki - 1 garść
borówki - 1 garść

Dodatkowe info:

Takie ciasta lubię najbardziej – nie za słodkie, nie za ciężkie, z mnóstwem owoców!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Spód: Płatki owsiane zmiksuj wraz z migdałami na drobno, a następnie połącz z kakao.

KROK 2: Spód: Śliwki suszone sparz wrzątkiem, a następnie odcedź i zblenduj na mus.

KROK 3: Spód: Mus wmieszaj w suche składki, połącz do uzyskania masy, którą następnie wyłóż na spód blaszki (wyłożonej papierem do pieczenia), formując również brzegi.

KROK 4: Masa i dodatki: Kaszę jaglaną dwukrotnie opłucz, a następnie ugotuj w mlekiem z dodatkiem ksylitolu.

KROK 5: Masa i dodatki: Ugotowaną kasze zblenduj na gładki krem, który wyłóż na wcześniej przygotowany spód.

KROK 6: Masa i dodatki: Całość udekoruj pokrojonymi owocami oraz świeżą miętą.