





Nernik na batonikowym spodzie

 Barbara Strużyna

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 35 min

 1 porcja

Składniki:

Spód: -

pestki dyni - 200 g

suszone wiśnie - 100 g

želki owocowe bez cukru - 100 g

olej kokosowy - 2 łyżka

Warstwa z nerkowców: -

orzechy nerkowca - 350 g

sok z cytryny - 1/2 szt.

miód - 2 łyżka

napój roślinny - 1/2 - 1 szklanka

Dodatki: -

mus owocowy - 4 łyżka

owoce do ozdoby np. truskawki - 6 szt.

Dodatkowe info:

Do czasu przygotowania należy doliczyć czas namaczania orzechów.

Spód ciasta dość trudno jest zbić w lepką masę. Trochę musiałam w to włożyć wysiłek. Spód nadaje się na wykonanie samodzielnych batonów.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na patelni prażymy pestki dyni.

Do miksera wrzucamy jeszcze gorące pestki, suszone wiśnie, želki i olej kokosowy. Miksujemy wszystko do uzyskania lepkiej konsystencji.

KROK 2: Zbijamy to w kulę i rozkładamy następnie na wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy.

KROK 3: Smarujemy musem owocowym.

KROK 4: Orzechy nerkowca moczymy w wodzie co najmniej 2 godziny. Olewamy wodę, wsypujemy orzechy do miksera i zalewamy napojem roślinnym - jaglanym, owsianym lub orzechowym tak, aby przykryć nerkowce. Dodajemy miód i ekstrakt waniliowy oraz wkrapiamy cytrynę. Miksujemy do uzyskania gładkiej masy.

KROK 5: Masę wykładamy na spód i wyrównujemy. Wykładamy pokrojone wg uznania owoce. Schładzamy.

Smacznego!