Raw banoffie pie

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- spód: migdały - 2 garść
- spód: amarantus ekspandowany - 1 szklanka
- spód: rodzynki - 2 garść
- spód: kakao sproszowane - 1 łyżka
- spód: banany - 2 szt.
- toffi: daktyle - 1 szklanka
- toffi: masło orzechowe - 1 łyżka
- toffi: sok pomarańczony - kilka łyżka
- bita śmietana: mleczko kokosowe - 1 opakowanie
- bita śmietana: usztywniacz do bitej śmietany - 1 opakowanie
- bita śmietana: kakao sproszkowane - 1 łyżeczka
- bita śmietana: kruszone ziarna kakao - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Jedno z najsłodszych ciast w zdrowym wydaniu!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rodzynki namoczyć, po czym zblendować na mus. Migdały zmielić na drobno, dodać mus rodzynkowy, amarantus, kakao i wymieszać.

KROK 2: Masę przełożyć do formy (wyłożonej folią spożywczą) formując brzegi, a na spód ułożyć kawałki bananów- odstawić do schłodzenia.

KROK 3: Daktyle namoczyć przez około 30 minut, po czym odcedzić i zblendować na mus z dodatkiem masła orzechowego i soku z pomarańczy. Daktylowe toffi wyłożyć na wcześniej przygotowany spód z bananami i ponownie schłodzić.

KROK 4: Schłodzone (przez co najmniej dobę) mleczko kokosowe otworzyć i wyjąć jedynie jego stałą część. Dodać usztywniacz i ubić mleczko

na bitą śmietanę, którą następnie wyłożyć na warstwę tofii.

KROK 5: Na wierzchu ciasto posypać sproszkowanym kakao oraz kruszonymi ziarnami kakao- całość schłodzić.