Surowa mrożona szarlotka

Katarzyna Kachel

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

160 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- daktyle posiekane - 600 g
- orzechy włoskie - 1 + 1/2 szklanka
- nasiona słonecznika - 1 szklanka
- jabłko - 4 szt.
- woda filtrowana - 1 szklanka
- mielony cynamon - 1 + 1/2 łyżka
- sól himalajska/morska - 1/2 łyżeczka
- dekoracja: plasterki jabłka - 1 garść
- dekoracja: orzechy włoskie - 1 garść
- dekoracja: jagody goji - 1 garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Orzechy z połową daktyli mielimy w maszynce do mielenia. Spód tortownicy wyłożyć papierem do pieczenia (lepiej będzie nam się kroić ciasto). Wykładamy tortownicę masą i wstawiamy do zamrażarki na 1-2h. W tym czasie pozostałe daktyle moczymy w letniej wodzie, obieramy jabłka ze skórki i kroimy na drobne kawałki.

KROK 2: Po 2h wylewamy wodę i zalewamy szklanką świeżej, dodajemy cynamon i sól, po czym miksujemy na gładką masę (w robocie kuchennym, maszynce do mielenia lub przy pomocy blendera). Daktylowy sos łączymy z drobno pokrojonymi jabłkami i przekładamy na orzechowy spód.

KROK 3: Dekorujemy plasterkami jabłka, orzechami oraz jagodami goji. Wkładamy ponownie do zamrażarki na 2-4h.

KROK 4: Kroimy bardzo ostrym nożem, gdy szarlotka jest jeszcze zmrożona.