Tarta z cytrynową galaretką i brzoskwinią

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- spód: płatki jęczmienne - 1,5 szklanka
- spód: kakao - 3 łyżka
- spód: daktyle - 2 garść
- spód: sól - 1 szczypta
- masa: kasza jaglana - 100 g
- masa: mleko jaglane - trochę trochę
- masa: aromat różany - 1 łyżeczka
- masa: ksylitol - 2 łyżka
- galaretka: brzoskwinia - 2 szt.
- galaretka: galaretka cytrynowa bio - 1 opakowanie

Dodatkowe info:

Soczyste... pomarańczowo - żółte... słodkie... rozpływające się w ustach!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Płatki zmiel, a następnie wymieszaj z kakao i solą.

KROK 2: Daktyle namocz we wrzątku, po czym zblenduj na mus i połącz z suchymi składnikami.

KROK 3: Masę dokładnie połącz, po czym wyłóż do blaszki (wyłożonej folią spożywczą), formując również brzegi - schłodź w lodówce.

KROK 4: Kaszę jaglaną ugotuj w wodzie, po czym zblenduj z mlekiem jaglanym i aromatem różanym oraz ksylitolem.

KROK 5: Powstałą masę wyłóż na wcześniej przygotowany spód, a następnie ułóż pokrojone brzoskwinie.

KROK 6: Galaretkę przygotuj według instrukcji na opakowaniu, po czym wylej ją na wierzch ciasta.

KROK 7: Ciasto pozostaw w lodówce do

schłodzenia i stężenia.