




Tarta z kremem czekoladowym

 Paulina Jasińska

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

Spód: -
daktyle suszone - 200 g
płatki owsiane - 150 g
kakao - 1 łyżka
olej kokosowy - 1 łyżka
Krem: -
mleczko kokosowe - 400 ml
napój migdałowy - 250 ml

kakao - 3 łyżka
skrobia kukurydziana - 70 g
olej kokosowy - 1 łyżka
daktyle namoczone - 4 szt.
krem czekoladowo-migdałowy - 2 łyżka
Dodatki: -
pistacje, płatki migdałowe, płatki daktylowe - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Daktyle namoczyć w wrzątku na około 20 min. Po tym czasie odsączyć, odłożyć 4 sztuki, bo będą potrzebne do kremu. Resztę daktyli zblendować z płatkami owsianymi i dodatkiem oleju kokosowego. Gotową masą wyłożyć spód od formy na tartę i odłożyć na chwilę do lodówki.

KROK 2: Krem: W garnku podgrzać mleczko kokosowe i napój migdałowy, powoli dodawać skrobię kukurydzianą cały czas mieszając, aż do zagotowania i zgęstnienia. Dodać daktyle, kakao, krem czekoladowo-migdałowy, olej kokosowy. Gdy masa trochę przestygnie to blenujemy na krem i wykładamy na uprzedni przygotowany spód. Ciasto posypujemy

dotatkami i wkładamy do lodówki na kilka godzin.