Tarta z kremem dyniowym

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- migdały - 2 garść
- ziarna lnu złotego - 1 garść
- daktyle - 1 garść
- cynamon - 1 szczypta
- dynia hokkaido - 1 kawałek
- kasza kukurydziana kuskus - 4 łyżka
- zagęszczone mleczko orkiszowe - 100 ml
- syrop z agawy - 1 łyżka
- płatki migdałowe - 2 łyżka

Dodatkowe info:

To ciasto bez pieczenia i wyjątkowo delikatne, a przy tym sycące i pożywne dzięki orzechom :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Daktyle namoczyć, po czym zblendować na mus. Połowę ziaren lnu zalać wrzątkiem (1/4 szklanki) i odczekać 20 minut.

KROK 2: Migdały wraz z pozostałymi ziarnami lnu rozdrobnić, po czym połączyć z cynamonem, namoczonymi ziarnami lnu i musem daktylowym- ugnieść masę. Do formy wyłożonej folią spożywczą nałożyć spód, formując niewysokie brzegi i schłodzić.

KROK 3: Kuskus kukurydziany zalać wrzątkiem na 0,5cm ponad poziom kaszy i odstawić pod przykryciem do wchłonięcia całego płynu. Dynię obrać ze skórki i ugotować, a następnie odcedzić.

KROK 4: Gotowy kuskus oraz dynię zblendować z mleczkiem orkiszowym i syropem z agawy- wyłożyć na wcześniej przygotowany spód i ponownie schłodzić.

KROK 5: Płatki migdałowe uprażyć na suchej

patelni teflonowej i posypać nimi tartę.