Tarta z nerkowcami i mandarynkami

foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

spód: daktyle - 1 garść
spód: nerkowce - 1 garść
spód: amarantus ekspandowany - 1 szklanka
masa: kasza jaglana - 1/2 szklanka
masa: mleko dowolne - 1 i 1/2 szklanka
masa: stevia - 2 łyżeczka
masa: nerkowce - kilkanaście
masa: jagody goji - kilkanaście
masa: mandarynki - 2 szt.

Dodatkowe info:

Bez piekarnika, a ile słodkości! :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: spód: Daktyle namoczyć, po czym odcedzić i zblendować na mus.

KROK 2: spód: Mus daktylowy połączyć z wcześniej pokruszonymi orzechami nerkowca i amarantusem.

KROK 3: spód: Masę wyłożyć na spód formy (wyłożonej folią spożywczą)- odstawić do schłodzenia.

KROK 4: masa: Kaszę jaglaną opłukać, po czym ugotować w mleku z dodatkiem stevi, a następnie odstawić do wystygnięcia.

KROK 5: masa: Kaszę zblendować na gładki krem i wyłożyć na spód.

KROK 6: masa: Całość udekorować orzechami nerkowca, jagodami goji i mandarynkami- przed podaniem schłodzić.