




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.