Tarty figa z makiem i nadzieniem

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

spód: mak - 8 łyżka
spód: migdały - 2 łyżka
spód: figi suszone - 1 garść
nadzienie: płatki ryżowe - 6 łyżka
nadzienie: mleko dowolne - 2 szklanka
nadzienie: laska wanilii - 1 szt.
nadzienie: stevia - 2 łyżeczka
nadzienie: truskawki mrożone - 1 garść

Dodatkowe info:

Tarty bez pieczenia, bez glutenu, wegańskie i świątecznym klimacie!

Sposób przygotowania:

KROK 1: spód: Mak namoczyć (kilka godzin), a następnie zblendować ze sparzonymi wrzątkiem figami i zmielonymi migdałami.

KROK 2: spód: Masę wyłożyć do formy i schłodzić.

KROK 3: nadzienie: Płatki ryżowe ugotować w mleku ze stevią i miąższem z laski wanilii, po czym odstawić do wystygnięcia, a następnie zblendować na gładki krem (w razie potrzeby dodać odrobinę mleka).

KROK 4: nadzienie: Truskawki zblendować do konsystencji sorbetu i wyłożyć do wcześniej przygotowanych spodów, a następnie na wierzch wyłożyć krem ryżowy, posypać makiem i udekorować kawałkami fig.