Torcik jaglano-kokosowy z truskawkami

Dominika Lasota (Jescbyzycwzdrowiu)

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

45 min

10 porcji

Składniki:

- Płatki jaglane - 1/2 szklanka
- Kasza jaglana - 1 szklanka
- Płatki lub wiórki kokosowe - 2 szklanka
- Syrop z agawy jasny - 150 ml
- Mleko kokosowe lub woda - 1 1/2 szklanka
- Truskawki - 2 szklanka
- Starta skórka pomarańczy - 2 łyżka
- Do dekoracji: płatki kokosowe - garść
- Karob - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na spód tortownicy wysypujemy równomiernie płatki jaglane.

KROK 2: Kaszę jaglaną moczymy przez minimum 1 h, a następnie obficie przepłukujemy wodą (począwszy od gorącej, skończywszy na zimnej filtrowanej). Kolejno, zalewamy kaszę 1 1/2 szklanki gotującej się wody, gotujemy przez 2 minuty, a następnie wyłączamy palnik. Kasza powinna wsiąknąć całą wodę.

KROK 3: Przestudzoną kaszę dzielimy na dwie porcje. Jedną część blendujemy z 1 szklanką płatków kokosowych, 70 ml syropu, 3/4 mleka kokosowego lub wody i sześcioma sztukami truskawek. Blendujemy do uzyskania gładkiej masy. Wylewamy masę na spód tortownicy, a następnie wykładamy truskawki (pozostawiamy część truskawek do dekoracji).

KROK 4: Drugą porcję kaszy łączymy z pozostałymi płatkami kokosowymi, słodem i mlekiem. Wszystko blendujemy na gładką masę. Dodajemy skórkę pomarańczy EKO. Powstałą masę wykładamy do tortownicy. Wierzch "sernika" dekorujemy truskawkami, płatkami kokosowymi i kakao lub karobem.

KROK 5: Umieszczamy do stężenia w lodówce na minimum 4 h. Przechowujemy również w lodówce.

Smacznego!!!