Tort snickers (wegański, bezglutenowy, bez pieczenia)

Dominika Lasota (Jescbyzycwzdrowiu)

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- Spód: Migdały - 1 szklanka
- Płatki kokosowe - 1 szklanka
- Bezglutenowe płatki owsiane - 1/3 szklanka
- Surowe kakao w proszku - 6 łyżka
- Suszone daktyle - 15 szt.
- Sól - 1/2 łyżeczka
- Wanilia mielona - 1/2 łyżeczka
- Masa karmelowa: Suszone daktyle - 13 szt.
- Olej kokosowy nierafinowany - 4 łyżka
- Masło orzechowe - 4 łyżka
- Wanilia mielona - 1 łyżeczka
- Masa z nerkowców: Nerkowce - 500 g
- Olej kokosowy nierafinowany - 3/4 szklanka
- Syrop z agawy (jasny) - 5 łyżka
- Polewa czekoladowa: Kakao - 5 łyżka
- Olej kokosowy nierafinowany - 5 łyżka
- Melasa karobowa lub inny słód - 1 łyżka
- Orzeszki ziemne do dekoracji - 1 garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Składniki na spód umieszczamy z kielichu blendera i blendujemy do uzyskania kleistej masy. Uzyskaną masą wylepiamy spód formy (wyłożonej papierem do pieczenia). Umieszczamy w zamrażalniku.

KROK 2: Daktyle na karmel moczymy 15 minut w gorącej wodzie. Następnie odcedzamy i blendujemy z pozostałymi składnikami na warstwę karmelową. Wykładamy na spód, równomiernie rozprowadzamy i ponownie umieszczamy w zamrażarce.

KROK 3: Nerkowce moczymy przez minimum 5 h. Następnie odcedzamy i blendujemy z olejem kokosowym i syropem na gładką masę. Wylewamy na karmel. Umieszczamy w zamrażalniku.

KROK 4: Składniki na polewę mieszamy i wylewamy na wierzch tortu. Dekorujemy orzechami i umieszczamy tort w lodówce na minimum 4 h (najlepiej smakuje na drugi dzień). Przechowujemy w lodówce (tort ten nie lubi wysokich temperatur). Smacznego!