Wegańska tarta bez pieczenia

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

25 min

20 porcji

Składniki:

spód: daktyle - 200 g
spód: orzechy włoskie - 100 g
spód: płatki owsiane - 3/4 szklanka
spód: sól - 1 szczypta
krem i dodatki: kasza jaglana - 100 g
krem i dodatki: mleko ryżowe - 0,5 litr
krem i dodatki: wanilia - 1 szczypta
krem i dodatki: fasola biała ugotowana - 100 g
krem i dodatki: syrop z agawy - 2 łyżka
krem i dodatki: czekolada do picia - 4 łyżka
krem i dodatki: nerkowce - trochę trochę
krem i dodatki: owoce lesnie - trochę trochę

Dodatkowe info:

Tarta bez pieczenia na upalne dni!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Spód: Daktyle sparz wrzątkiem, a następnie zblenduj na mus.

KROK 2: Spód: Orzechy oraz płatki zmiel drobno, po czym połącz z musem daktylowym.

KROK 3: Spód: Tak powstałą masę wyłóż na spód formy (wyłożonej papierem do pieczenia), formując również brzegi.

KROK 4: Krem i dodatki: Kasze jaglaną opłucz dwukrotnie, a następnie ugotuj w mleku z dodatkiem kakao.

KROK 5: Krem i dodatki: Ugotowaną kasze zblenduj z fasolą, syropem z agawy oraz wanilią.

KROK 6: Krem i dodatki: Schłodzony krem wyłóż na wcześniej przygotowany spód.

KROK 7: Krem i dodatki: Całość posyp orzechami nerkowca oraz owocami leśnymi.