Wegańskie tartaletki bez pieczenia

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

30 min

15 porcji

Składniki:

- masa daktylowa - 250 g
- popping z amarantusa - 120 g
- nerkowce - 60 g
- kasza jaglana - 200 g
- erytrytol - 30 g
- napój migdałowy - 750 ml
- maliny liofilizowane - 15 g
- masło nerkowcowe - 60 g

Dodatkowe info:

Słodki deser bez pieczenia, a w dodatku wegański i bezglutenowy.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Nerkowce zmiel na drobno, połącz z poppingiem amarantusowym oraz masą daktylową - dokładnie wymieszaj, by powstała lepka masa.

KROK 2: Masę wyłóż do foremek (spody i brzegi) - schłodź w lodówce.

KROK 3: Kaszę jaglaną opłucz dwukrotnie wodą, a następnie ugotuj w mleku z dodatkiem erytrytolu - odstaw do wystygnięcia, po czym zblenduj na gładki krem.

KROK 4: Tak powstały krem nałóż do wcześniej przygotowanych tartaletek, na wierzchu polej masłem nerkowcowym i nałóż liofilizowane maliny.