



Торта со малини

Торта со малини, името е доволно за да се разбуди нашиот апетит. Ова е торта со основа од јатки и овошен крем, споени во вкусен освежителен десерт.



Состојки:

За основата ќе ви треба:

- 100 грама ореви
- 170 грама бадеми
- 15 свежи урми
- 2 лажици ленено масло
- 2-4 лажици вода (по потреба)

За кремот ќе ви треба:

- 200 грама индиски ореви
- 250 грама малини
- 3 лажици јаворов сируп
- 5 лажици кокосово масло

Чекор 1

Индиските ореви покиснете ги во вода преку ноќ (најмалку 4 часа).

Урмите покиснете ги десетина минути, потоа излупете ги и извадете им ги семките.

Садот со кокосовото масло ставете го во друг сад со топла вода за маслото да стане течно.

Чекор 2

Најпрво оревите и бадемите измелете ги најситно што можете.

Потоа додајте ги урмите и лененото масло и мелете сè заедно додека да стане изедначена смеса слична на тесто. По потреба додадете и неколку лажици вода.

Доколку немате сецко или машина за мелење што ќе ја собере целата смеса, може да мелете една по една од цврстите состојки, а потоа сите заедно со лененото масло и водата да ги замесите како тесто.

Чекор 3

Вака приготвената смеса ја расплескуваме во Делимано Округлата тава, па ќе ја ставиме во замрзнувач додека го подготвуваме кремот.

Чекор 4

За подготовката на кремот индиските ореви блендирајте ги заедно со малините, а постепено додавајте од јаворовиот сируп и кокосовото масло. Кремот е готов кога текстурата ќе биде мазна.

Готовиот крем прелијте го врз основата во тавата и израмнете ја тортата. Ставете ја тортата во замрзнувач неколку часа за да се стегне.



Чекор 5

Сервирајте парче во чинија и декорирајте со малина и малку сок од малините. По желба, декорирајте и со чоколадни трошки, кокос во прав, овошје.

Совет

Вообичаено подготовката на една торта бара многу време, печење, матење и голема веројатност нешто да тргне наопаку.

Но, ова е торта која ќе ја подготвите за триесетина минути, а додека е тортата во замрзнувачот, вие може да уживате во пладневната дремка!

Користени производи:



Кујнски сецко



Сет од 5 калапи

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk