



ČOKOLÁDOVÁ RAW TORTA

Chcete oslaviť svokru, kolegynę z práce, susedov alebo svojho miláčika? S touto tortou dosiahnete zaručený úspech.

S U R O V I N Y

K O R P U S

- 200 g sušených datlí bez kôstok
- 150 g zmesi orechov (oriešky kešu, mandle, vlašské orechy)
- 50 g kokosových lupienkov

K R É M

- 200 g kokosovej smotany
- 40 g kokosového oleja
- 30 g nepraženého kakaa
- 30 g kokosového cukru

- Datle so zmesou orechov a s kokosovými lupienkami rozmixujeme. Vznikne lepkavé cesto, ktoré prstami rovnomerne natlačíme na dno formy (najlepšie s priemerom 16 cm) vyloženej papierom na pečenie.
- Krém pripravíme tak, že kokosový olej rozpustíme vo vodnom kúpeli, pridáme kakao, cukor a dohľadka vymiešame.
- Nakoniec prilejeme kokosovú smotanu a zamiešame.
- Krém vylejeme na pripravený korpus a tortu dáme stuhnúť do chladničky minimálne na 3 hodiny. Krájame nožom namočeným do horúcej vody.

Orechy dávam do korpusu v pomere 50 g orieškov kešu, 50 g mandlí a 50 g vlašských orechov. Tortu ešte pred podávaním posypem hrstou nasekaných orechov.