



Съставки за 2 Порции

◆ = Kotányi Produkte

За основата

100 g	Овесени ядки
10 бр.	Фурми, обезкостени
80 g	Бадеми, смлени
1 с.л.	Чия семена
2 с.л.	Масло от кашу
1 ч.л.	◆ Канела на прах
1 ч.л.	Какао на прах
Щипка	◆ Морска сол

За шоколадовия крем

300 g	Кокосов крем
3 с.л.	Кокосова захар
1 с.л.	Какао на прах
1 ч.л.	Царевично нишесце
1 ч.л.	Агар-агар

За декорация

	Лешници,натрошени
	Пralина
1 с.л.	Какаови зърна, натрошени
5 с.л.	Комбинация от пресни плодове

Шоколадови мартаletи с лешниково крокан

⌚ 35–45 Минути



Подготвка

- Добавете всички съставки за основата в блендер и пасираите, докато се образува фина ленкава смес. Ако сместа е твърде суха, добавете още една супена лъжица масло от кашу и продължете да блендираме.
- Разделете сместа на гве, след това я изсипете във формичките за мартаletи (12 см в диаметър) и притиснете пътно към дъното и страните.
- За да направите шоколадовия крем: Поставете всички съставки в менджера и разбъркайте старателно. Оставете на комлона да заври и продължете да бъркate, докато сместа се сгъсти.
- Оставете крема да се охлади за кратко и изсипете във формичките за мартаletи. Поставете в хладилника за 3 часа или за една нощ, така че кремът да съхне.
- Украсете с плодовете, пралините, лешнициите и какаови зърна и сервирайте.

