



Шоколадови тарталети с лешников крокан

⌚ 35—45 Минути   

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За основата

100 g	Овесени ядки
10 бр.	Фурми, обезкостени
80 g	Бадеми, смлени
1 с.л.	Чиа 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 нишесте
1 ч.л.	Агар-агар

За декорация

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

- 1 Добавете всички съставки за основата в блендер и пасирайте, докато се образува фина лепкава смес. Ако сместа е твърде суха, добавете още една супена лъжица масло от кашу и продължете да blendирате.
- 2 Разделете сместа на две, след това я изсипете във формичките за тарталети (12 см в диаметър) и притиснете плътно към дъното и страните.
- 3 За да направите шоколадовия крем: Поставете всички съставки в тенджерата и разбъркайте старателно. Оставете на котлона да заври и продължете да бъркате, докато сместа се сгъсти.
- 4 Оставете крема да се охлади за кратко и изсипете във формичките за тарталети. Поставете в хладилника за 3 часа или за една нощ, така че кремът да стегне.
- 5 Украсете с плодовете, пралините, лешниците и какаови зърна и сервирайте.

