

Čokoládové tartaletky s lieskovoorieškovým brittle

35—45 Min

Ingrediencie 2 Porcie

= Kotányi Produkte

Na základ

100 g	Ovsené vločky
10 kus	Datle Medjool, bez kôstok
80 g	Mandle, mleté
1 PL	Chia semienka
2 PL	Pyré z kešu orechov
1 ČL	Škorica mletá
1 ČL	Škorica mletá
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná

Na čokoládový krém

300 g	Kokosový krém
3 PL	Kokosový cukor
1 PL	Kakaový prášok
1 ČL	Kukuričný škrob
1 ČL	Agar-agar

Na dekoráciu

1 PL	Podrvené kakaové bôby
5 PL	Kombinácia akéhokoľvek čerstvého ovocia
5 tbsp.	Brittle z lieskových orieškov

Príprava

1. Všetky prísady na základ vložte do mixéra a mixujte, kým nevznikne jemná, lepkavá zmes. Ak je zmes príliš suchá, pridajte ďalšiu lyžicu pyré z kešu orechov a pokračujte v mixovaní.
2. Rozdeľte zmes na polovice, potom ju pevne pritlačte na spodnú časť a okolo okrajov formičiek na tartaletky (priemer 12 cm).
3. Príprava čokoládového krému: Všetky prísady vložte do hrnca a dôkladne vymiešajte metličkou. Rýchlo priveďte do varu a ďalej miešajte, kým zmes nezhustne.
4. Nechajte krém krátko vychladnúť a nalejte ho do formičiek na tartaletky. Odložte do chladničky na 3 hodiny alebo cez noc, aby krém stuhol.
5. Ozdobte ovocím, brittle a podrvenými kakaovými bôbmi a podávajte.

