Сурова торта с кисело мляко, горски плодове, портокал и канела

20—30 Минути

Съставки за 4 Порции

🌶 = Kotányi Produkte

За основата

150 g	Фурми без костилки
90 g	Бадеми
1 с.л.	Кокосово масло
1 с.л.	🌶 Бурбонска ванилова захар
1 ч.л.	🌶 Канела на прах
Щипка	🌶 Морска сол

За крема

250 g	Гръцко кисело мляко
2 с.л.	Мед
200 g	Смесени горски плодове, пресни
1 с.л.	🌶 Бурбонска ванилова захар
1 ч.л.	🌶 Канела на прах
	Ментови листа, пресни (по избор)

За крамбъла

50 g	Овесени ядки
2 с.л.	Кокосово масло, разтопено
2 с.л.	Мед
0.5 ч.л.	🌶 Канела на прах

Подготовка

1. Загрейте фурната на 180°C (356°F), като използвате настройката за конвекционно печене. Смесете старателно съставките за крамбъла и изсипете в голяма тава, покрита с хартия за печене. Печете около 15-20 минути, докато стане хрупкаво. Внимавайте да не прегори.
2. Използвайте блендер, за да смесите всички необходими съставки за основата до хомогенна смес. Поставете в кръгла форма върху хартия за печене и притиснете хубаво към дъното. Охладете до готовност за употреба.
3. Разбъркайте меда с канелата и добавете към киселото мляко.
4. Намажете основата на тортата с дебел слой кисело мляко, наредете горски плодове отгоре и поръсете с крамбъл. Гарнирайте с мента (по желание).

KOTÁNYI
1881