

Торт без выпечки с йогуртом, ягодами, апельсином и корицей

20–30 Мин.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

Корж

150 г	Финики без косточек
90 г	Очищенный миндаль
1 ст. л.	Кокосовое масло
1 щепотка	Соль морская
1 ст. л.	Ванильный сахар с натуральной ванилью
1 ч. л.	Корица молотая

Крем

250 г	Греческий йогурт
2 ст. л.	Мед
200 г	Свежие ягоды
1 ст. л.	Ванильный сахар с натуральной ванилью
1 ч. л.	Корица молотая
	Свежие листья мяты (по желанию)

Крошка

50 г	Овсяные хлопья
2 ст. л.	Растопленное кокосовое масло
2 ст. л.	Мед
0.5 ч. л.	Корица молотая

Способ приготовления

1. Предварительно нагрейте духовку до 180°C. Тщательно перемешайте ингредиенты для крошки и выложите на покрытый пергаментом противень. Выпекайте в течение 15–20 минут до хрустящей корочки.
2. Смешайте все ингредиенты для коржа в миксере до однородной консистенции. Выложите в круглую форму на пергамент и прижмите сверху. Охладите до нужной температуры.
3. Добавьте мед и приправу Veggy с тростниковым сахаром Sweet в греческий йогурт.
4. Смажьте корж толстым слоем йогурта, а затем посыпьте ягодами и приготовленными крошками. Украсьте мятой (по желанию).

