



Торт без выпечки с йогуртом, ягодами, апельсином и корицей

⌚ 20—30 Мин. ☺☺☺

Способ приготовления

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

- 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).

