

Surowe ciasto z jogurtem, owocami leśnymi, pomarańczą i cynamonem

20–30 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na ciasto

150 g	Daktyle, drylowane
90 g	Migdały łuskane
1 łyżka	Olej kokosowy
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana

Na krem

250 g	Jogurt grecki
2 łyżki	Miód
200 g	Mieszanka świeżych owoców
0.5 łyżeczki	Cynamon mielony
0.5 łyżeczki	Imbir mielony
0.5 łyżeczki	Kardamon mielony
	Liście mięty, świeże (opcjonalnie)

Na kruszonkę

50 g	Płatki owsiane
2 łyżki	Stopiony olej kokosowy
2 łyżki	Miód
0.5 łyżeczki	Cynamon mielony

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do temperatury 180°C przy użyciu standardowego ustawienia piekarnika. Dokładnie wymieszaj składniki kruszonki i ułóż je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz przez około 15–20 minut, aż będą dobre i chrupiące.
2. Użyj stojącego miksera, wymieszaj wszystkie składniki na ciasto, aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Przełóż masę do okrągłej formy na pergaminie i dociśnij spód. Schładzaj do momentu użycia.
3. Wymieszaj miód i przyprawy Kotányi z jogurtem greckim.
4. Spód surowego ciasta posmaruj grubą warstwą jogurtu, posyp owocami leśnymi i przygotowaną kruszonką. Udekoruj miętą (opcjonalnie).