Tartă din fulgi de ovăz cu nuci și fructe de pădure

35—45 Min.

Ingrediente 3 Porții

= Kotányi Produkte

300 g	Fulgi de ovăz
100 g	Migdale
60 g	Nuci Pecan
50 g	Afine uscate
500 ml	Lapte de ovăz
2	Ouă
2 linguriță	Bicarbonat de sodiu
	Sare de mare iodată
	Scorțișoară măcinată
	Ghimbir măcinat
	Cardamom măcinat
4 linguriță	Ulei de cocos
100 ml	Sirop de mure
250 g	Fructe de pădure
	Iaurt simplu

Pregătire

1. În prima etapă, migdalele sunt tocate grosier și apoi amestecate bine într-un castron cu fulgi de ovăz, praf de copt, un vârf de sare, scorțișoară, cardamom, pudră de ghimbir și cuișoare măcinate.
2. Se spală fructele. Se încălzește cuptorul la 180°. Se tapetează vasul de copt cu puțin ulei de nucă de cocos.
3. Într-un alt castron, se amestecă ouăle cu laptele de ovăz și siropul de arțar cu un tel, până se înmoaie.
4. Se adaugă uleiul de nucă de cocos la amestecul de ouă-lapte, afinele uscate și mixul de fulgi de ovăz și se amestecă totul bine.
5. Se toarnă totul în vasul de caserolă și se distribuie uniform.
6. Deasupra se așează nucile pecan, precum și câteva fructe de pădure.
7. Se dă la cuptor timp de aproximativ 15 până la 30 de minute. Suprafața trebuie să fie maro auriu, iar amestecul trebuie să fie compact, dar și puțin pufos în interior.
8. Tarta poate fi savurată caldă sau rece cu un pahar de iaurt natural și acoperită cu fructele rămase.