

Nepečený malinový dort



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 30min , Porce: 6

6184 kalorií , **40 g** cukrů , **516 g** tuků , **118 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/nepeceny-malinovy-dort>

Příprava

Do mixéru dáme vlašské ořechy a rozmixujeme je na prášek. Poté k nim přidáme datle a 3 lžice vody a zase mixujeme.

Výsledné těsto by mělo lepit. Dortovou formu vyložíme potravinářskou fólií a na dno rozprostřeme ořechovou směs. Mixér pořádně umyjeme a dáme do něj kešu ořechy, agáve, šťávu z obou citrónů, vanilku a maliny (pár si jich necháme v celku na ozdobu) a 1/4 hrnku vody. Vše pořádně rozmixujeme. Poté přidáme i kokosový olej a znovu mixujeme, dokud se hmota nespojí. Celé to nalijeme na datlový korpus a necháme v lednici přes noc ztuhnout. Podáváme ozdobené malinami.

Ingredience

- ✓ 400 g vlašských ořechů
- ✓ 200 g kešu ořechů
- ✓ 200 g datlí
- ✓ 100 ml Sirupu z Agáve
- ✓ 2 citróny
- ✓ 1 lžička vanilkové esence
- ✓ 400 g malin
- ✓ 200 g kokosového tuku

Kategorie

Narozeniny, Anglosaská, Vegetariánská, Léto, Finančně náročnější, Něco extra, Labužník, Dezert, Moučník



Tip k receptu

Můžete zkusit taktéž jahodovou variantu.

