



PRZEBOJOWA GALARETKA



SKŁADNIKI:

- × 120 g daktyli
- × 120 g orzechów włoskich
- × 1 łyżka oleju kokosowego
- × 1 płaska łyżeczka karobu
- × 1 opakowanie galaretki przezroczystej (smak winogronowy)
- × 350 ml wody
- × 2 duże brzoskwinie
- × 1 kiwi
- × 1/3 szklanki winogron rodzynkowych
- × 1/3 szklanki borówek
- × 1/3 szklanki malin
- × 150 g serka waniliowego
- × listki mięty do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

1. Jeśli daktyle są suche zalewamy je wrzątkiem, pozostawiamy na minimum 20 minut aż zmiękną i odcedzamy.
2. Do szatkownicy blendera wrzucamy orzechy i drobno je mielimy. Następnie dodajemy daktyle i olej kokosowy oraz wsypujemy karob. Całość mielimy do uzyskania zwartej, plastycznej masy, którą wypełniamy dno tortownicy o średnicy około 15-18 cm.
3. Galaretkę zalewamy wrzącą wodą i po przestygnięciu blendujemy z jedną, obraną ze skórki brzoskwinia. Następnie wylewamy na przygotowany spód i wstawiamy do lodówki do zastygnięcia (najlepiej na całą noc).
4. Kiwi i pozostałą brzoskwinie kroimy na mniejsze kawałki, a winogrona na połówki lub ćwiartki.
5. Owoce układamy naprzemiennie na wyjętym z tortownicy talerzyku dekorujemy mięta i podajemy z waniliowym serkiem.

