



## IMPREZA NA KILKU PIĘTRACH



### SKŁADNIKI NA SŁODKI SPÓD:

- × 200 g herbatników
- × 2 czubate łyżki masła
- × 1/2 szklanki daktyli
- × 1 tubka kremu arachidowego Karmel z Solą SUPER KRÓWKA
- × 100 g tartych orzechów laskowych

### SKŁADNIKI NA KREM:

- × 150 ml śmietanki kremówki (30%)
- × 150 g mascarpone
- × 1-2 łyżki cukru pudru
- × 2 łyżki Łyżki Smaku Owoce Leśne HELPA

### POZOSTAŁE SKŁADNIKI:

- × 2 kiwi
- × 1 brzoskwinia
- × 1/2 szklanki borówek
- × 1 garść Bez MAMUT

### PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotowujemy słodki spód. Daktyle zalewamy wrzątkiem, pozostawiamy na minimum 20 minut aż zmiękną i odczynamy.
2. W garnuszku roztopiamy masło, zdejmujemy z palnika i pozostawiamy do przestygnięcia. Herbatniki wrzucamy do rozdrabniacza i miksujemy na piasek, następnie dodajemy, daktyle, krem arachidowy, 4 łyżki tartych orzechów i całość blendujemy do połączenia składników. Tortownicę (o średnicy ok. 20 cm) smarujemy masłem, a jej dno wypełniamy przygotowaną masą ciasteczkową (masę dokładnie wklepujemy i wyrównujemy). Tak przygotowaną formę wkładamy do lodówki na około 15 minut.
3. Przygotowujemy krem. Kremówkę miksujemy, pod koniec ubijania dodajemy cukier puder, Łyżkę Smaku oraz mascarpone i mieszamy jeszcze chwilę, aż otrzymamy sztywny krem, którym pokrywamy przygotowany schłodzony spód. Całość wkładamy do lodów na kolejnych 15 minut.
4. Kiwi i brzoskwinie kroimy na mniejsze kawałki.
5. Tortownicę wyjmujemy z lodówki, zdejmujemy obręcz, wykładamy na patelnię i dekorujemy naprzemiennie owocami, bezikami, bratkami oraz mięętą.

