



## Nepečená čučoriedková torta

Na prípravu orechového korpusu budete potrebovať:

60 g mandlí  
 65 g lieskových orechov  
 35 g lúpaných slnečnicových semien  
 100 g sušených fíg  
 2 veľké lyžice medu  
 1 a ½ lyžice čierneho sezamu

Na prípravu kokosovo - smotanovej vrstvy budete potrebovať:

165 ml kokosového mlieka  
 500 g mascarpone  
 100 g práškového cukru  
 50 ml 33% smotany  
 20 g jemne mletej želatíny

Na prípravu čučoriedkového želé budete potrebovať:

90 g mrazených čučoriedok  
 400 ml vody  
 3 veľké lyžice medu  
 5 ks plátkovej želatíny

Na dozdobenie:

125 g čerstvých čučoriedok

A TAKTO NA TO:

Mandle, lieskové orechy, slnečnicové semená, figy a med vložte do kuchynského robota s nástavcom nožov. Všetko poriadne premixujte. Pridajte čierny sezam, lyžicou premiešajte a orechovou zmesou naplňte dno tortovej formy s priemerom 20 cm a hánkami prstov utlačte.

Pripravte kokosovo - smotanovú vrstvu. Kokosové mlieko, mascarpone a práškový cukor mixujte ručným mixérom. Práškovú želatínu zalejte 4 lyžicami studenej vody a nechajte 10 minút postáť. Ohrejte ju a zalejte smotanou. Pridávajte po lyžici kokosový krém. Po troch lyžiciach prelejte želatínovú zmes do kokosovej a ihneď ručným mixérom mixujte, aby sa nezačal zrážať. Prelejte krém do formy a nechajte zachladiť 2 - 4 hodiny.

Na prípravu čučoriedkového želé namočte želatínové plátky do studenej vody. Do hrnca nasypťte mrazené čučoriedky, med a zalejte ich 50 ml vody. Varte 5 - 6 minút. Zalejte zvyšnou vodou, nechajte zovrieť a pridajte vyžmýkanú želatínu. Nechajte chladnúť pri izbovej teplote 10 - 15 minút, potom želé prelejte cez sito do formy na predchádzajúcu vrstvu krému. Zachladte a dozdobte čerstvými čučoriedkami.