

Sirova torta od maline i limuna



Izrada:

Prvo pripremiti indijske orahe za filove...Za svaki sloj posebno izvagati u posebne posude indijske orahe i potopiti ih u hladnu vodu na minimalno 4 sata, najbolje ih je potopiti veće prije pripreme torte. Prije blendanja ih isprati vodom i dobro ocijediti.

Podloga:

Pečene lješnjake samljati. Svježe tadule otkoštiti i pomiješati sa mljevenim lješnjacima. Zamijesiti ljepljivu ali čvrstu smjesu. Obruč kalupa za torte prečnika d17 cm (ili od d16-18 cm) obložiti pek papirom i na podlozi za torte utisnuti dobijenu smjesu od lješnjaka i datula.

Filovi:

Svaki fil se pravi tako što se svi sastojci ubace u blender i blendaju dok se ne dobije glatka smjesa (predlažem da prvo napravite treći fil-kokos, zatim prvi-limun, pa na kraju drugi-malina....u tom slučaju nećete morati prati posudu blendera)

Na podlogu ravnomjerno rasporediti prvi fil sa limunom a zatim tortu staviti u zamrzivač na najmanje pola sata kako bi fil malo očvrsnuo da bi se na njega mogao nanijeti sljedeći sloj. Postupak ponoviti i sa filom od maline. Nakon ravnomjernog nanošenja i trećeg, kokos fila, površinu fila prekriti prozirnom folijom i tortu odložiti na nekoliko sati u zamrzivač.

Tortu izvaditi iz zamrzivača najmanje 20 minuta prije serviranja kako bi omekšala. Nakon prvog vađenja, možete je cijelu izrezati na parčad željene veličine i poslužiti koliko vam je potrebno, a ostatak tako izrezane torte čuvati u zamrzivaču.

Prijatno! ♥

Originalni recept je od Milice sa njenog instagram profila @smilicomukuhinji, a možete ga pronaći i na blogu Jekin kapric pod ovim istim nazivom. Hvala objema na divnom receptu!

Potrebni sastojci:

Podloga:

- 150 g pečenih mljevenih lješnjaka
- 120 g otkoštenih svježih datula

Limun sloj:

- 150 g sirovih indijskih oraaha
- 100 ml limunovog soka
- 30 g narendane korice limuna
- 1/3 kašičice kurkume u prahu
- 100 g tečnog meda
- 30 g kokosovog ulja

Malina sloj:

- 150 g sirovih indijskih oraaha
- 30 g kokosovog ulja
- 80 g tečnog meda
- 180 g malina (ja sam koristila zaleđene, a za intenzivniju boju sam dodala i nekoliko bobica aronije)

Kokos sloj:

- 100 g sirovih indijskih oraaha
- 25 g kokosovog ulja
- 30 g tečnog meda
- 20 g kokosovog brašna za kolače
- 100 g kokosovog mlijeka