

Müsli štanglice sa limunom i malinama



Priprema:

Datule otkoštiti (po želji i oljuštiti) i samljeti u blenderu zajedno sa vrelom vodom dok se ne dobije jednolična kaša. 150 g Vitalis müsli samljeti u el. mlinčiću za kafu, a ostatak ostaviti kako jeste ali isjeckati cijele orašaste plodove na sitnije komade. U odgovarajućoj posudi pomiješati müsli, kašu od datula, kokosovo ulje i cimet. Zamijesiti ručno u kompaktnu masu. Rasporediti u pleh obložen pek papirom na dimenzije 28x20 cm. Zapeći u zagrijanoj rerni na 180°C 10 minuta.

Za fil je prethodno potrebno natopiti indijski orah min 4 h u vodi. Procijediti i oprati pod mlazom vode. Za prvi fil, polovinu količine oraha pomiješati sa 100 g tečnog meda, limunovim sokom, limunovom koricom, šafranom i kokosovim uljem te samljeti u blenderu do kremaste teksture. Drugu polovinu oraha pomiješati sa preostalim medom, kokosovim uljem, malinama i aronijom i takođe samljeti u blenderu.

Pečenu koricu staviti na podlogu za torte, a oko nje pomjerljivi četvrtasti obruč. Preko korice ravnomjerno premazati prvo fil sa limunom, a zatim i fil sa malinama i aronijom.

Rashladiti prvo u zamrzivaču 3 h, a zatim prebaciti u frižider na min 4 h. Kolač izrezati na štanglice željene veličine (izrezan kolač u obruču po želji dodatno rashladiti u zamrzivaču ako želite čvršće filove).

Potrebni sastojci:

Müsli podloga:

- 400 g Dr. Oetker Vitalis Müsli – orašasto i šumsko voće
- 150 g otkoštenih svježih datula
- 1.5 dl vrelе vode
- 50 g kokosovog ulja
- 1 čajna kašičica cejlonskog cimeta

Fil:

- 500 g indijskih oraha
- 200 g tečnog meda
- 60 g kokosovog ulja
- 100 ml cijedenog limunovog soka
- rendana korica 1 limuna
- 10 g šafrana (ili 1 mala kašičica kurkume)
- 200 g malina
- 30 g aronije