

Vitalis tartići sa borovnicama



Potrebni sastojci (za 7-8 komada):

Podloga:

- 350 g Dr. Oetker Vitalis 7 žitarica orašasto i šumsko voće müsli
- 50 g tamne čokolade
- 100 g meda
- 60 g kokosovog ulja
- 1 banana (120 g)

Džem od borovnica:

- 250 g borovnica
- 2 kašike meda
- 30 g čia sjemenki

Fil:

- 300 g grčkog jogurta
- 2 kašike meda
- 1 vrećica Dr. Oetker Finesse aroma bourbon vanilije

Priprema:

200 g Vitalis müsli fino samljeti u sjecku, a 150 g ostaviti u izvornom obliku. U odgovarajućoj posudi pomiješati müsli, kašu od banane, tamnu čokoladu, med i kokosovo ulje. Rukom umijesiti kompaktnu smjesu.

Kalupiče za mini tartove obložiti pek papirom i u svakom kalupu ravnomjerno formirati podlogu od müsli smjese. Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 170°C oko 10 minuta (dužinu pečenja i temperaturu prilagodite vašoj rerni). Pečenu podlogu osloboditi od pek papira i ostaviti da se prohlade.

Borovnice zagrijavati u odgovarajućoj šerpici dok ne omekšaju, a zatim usitniti štapnim mikserom. Prohladiti pa dodati med i čia sjemenke. Promiješati i ostaviti u frižider oko 1h dok čia sjemenke nabubre. Džem možete napraviti i ranije te čuvati u frižideru.

Jogurt pomiješati sa medom i aromom bourbon vanilije.

Na svaki tartić nanijeti kašičicom naizmjenično jogurt pa džem od borovnica te prošarati čačalicom. Ohladiti nekoliko časova u frižideru. Poslužiti kao doručak ili užinu.

Prijatno!