

Mini tart sa malinama i grčkim jogurtom



Priprema:

“Volim” mješavinu suvog voća, kandiranog voća i orašastih plodova i mješavinu žitarica samljeti u sjecku. Datule otkošiti i samljeti u sjeckalici zajedno sa vrelom vodom dok se ne dobije jednolična kaša.

U odgovarajućoj posudi pomiješati mljevenu mješavinu i kašu od datula. Zamijesiti ručno u kompaktnu masu (ne smije biti previše mekano). Smjesu podijeliti na 8 jednakih dijelova. Pripremiti mini kalupice za tart d=8 cm, obložiti ih prozirnolom folijom i formirati u podlogu na dnu l na zidovima kalupa. Ostaviti u zamrzivač ili frižider dok pripremite filove.

Maline i vodu pomiješati i zagrijati te usitniti štapićem mikserom. Po želji propasirati kroz cjediljku. Vratiti u šerpu i ponovo zagrijavati. Gustim pomiješati sa vodom u smjesu bez grudvica, a zatim zakuhati sa malinama uz stalno miješanje dok se smjesa ne stegne. Prekriti površinu prozirnolom folijom i ostaviti da se prohladi. Nakon toga u mlak fil dodati bagremov med i promiješati (možete raditi i sa drugim zaslađivačem, a količine prilagodite svom ukusu).

Potrebni sastojci za 8 tartića prečnika d=8 cm:

Podloga:

- 250 g Volim Nut & Fruit Mix (mješavina suvog voća, kandiranog voća i orašastih plodova)
- 180 g mješavine žitarica po želji (ovsene, ražene, kukuruzne, heljdine...)
- 120 g otkoštenih svježih datula
- oko 1 dl vrele vode

Fil sa malinama:

- 200 g malina (svježe ili zaleđene)
- 50 ml vode
- 20 g gustina + 3 kašike vode
- zaslađivač po želji (3 kašike bagremovovog meda)

Fil sa grčkim jogurtom:

- 300 g Dodoni grčkog jogurta 10% m.m.
- 100 g Mascarpone sira
- zaslađivač po želji (3 kašike bagremovovog meda)
- 2 kašike arome vanilije

Još potrebno:

- svježe maline
- listići mente
- sjeckane pistacije

Za drugi fil u odgovarajućoj posudi izmiksati Dodoni grčki jogurt, maskarpone sir, med i aromu vanilije.

Ohlađenu podlogu izvaditi iz kalupića i ukloniti prozirnolom foliju. Na podlogu prvo nanijeti malo fila od malina (pomoću plastične dresir vrećice), a zatim i fil od grčkog jogurta. Preko drugog fila nanijeti i nekoliko „tačkica“ fila od malina i prošarati štapićem ili čačkalicom kako bi dobili „mramorni“ efekat.

Rashladiti u frižideru. Poslužiti kao doručak ili slatku užinu.

Prije serviranja ukasiti sjeckanim pistacijama, svježim malinama i listićima mente.

Prijatno!