

## Reteta de tort de iarna, fara coacere



TIMP PREGĂTIRE

**15 min**

TIMP GĂTIRE

**15 min**

PORȚII

**12 pers**

CALORII

**300 kcal**





## ● Ingrediente

250g migdale coapte

250g curmale fara samburi

50g pudra de roscove

120g ulei de cocos topit

80g biscuiti digestivi

50ml lapte de ovaz

1 lingura extract pur de vanilie

250g unt vegetal moale

200g fulgi de cocos

100g sirop de artar

2 linguri extract pur de portocala

1 lingura pudra de scortisoara

50g banuti de ciocolata

1 lingura ulei de cocos topit

## ● Mod de preparare

### 01 Pasul 1

Blat:

- 250g [migdale](#) coapte
- 250g [curmale](#), fara samburi
- 50g [pudra de roscove](#)
- 120g [ulei de cocos](#), topit
- 80g [biscuiti digestivi](#)
- 50g [lapte de ovaz](#)
- 1 lingura [extract pur de vanilie](#)

Crema:

- 250g unt vegetal
- 200g fulgi de cocos
- 100g sirop de artar
- 2 linguri extract pur de portocala
- 1 lingura pudra de scortisoara
- 1 praf de [sare celtica](#)

Ganesh:

- 50g [banuti de ciocolata](#)
- 1 lingura [ulei de cocos](#)

### 02 Pasul 2

Pentru blat pui totul la blender, cu exceptia biscuitilor pe care ii farami in mana pentru o textura mai crocanta; daca iti place pasta, poti pune totul la blender.

### 03 Pasul 3

Dupa ce s-a omogenizat totul adaugi in forma dorita si apesi bine blatul si il bagi la frigider.

Timp in care te apuci sa amesteci crema intr-un bol si sa topesti glazura.

### 04 Pasul 4

Scoti blatul din frigider, adaugi crema, apoi ganesh-ul topit, uniformizezi totul si dai la frigider pentru minim 1-2 ore sau la congelator daca e.. graba mare:)))

### 05 Pasul 5

