

PRESNA JAGODNA TORTA - BREZ REKLAME

Pomlad, čas svežega sadja, želje po osvežitvi in zdravem življenju, smo v domu z dekleti v okviru zdrave šole pripravile presno torto. Ker vsi pač niso navdušenci nad presnimi tortami, po drugi strani pa smo se odločile, da je včasih dobro poskusiti tudi kaj novega; tokrat le malo drugačno – jagodno presno torto. Priprava je precej enostavna, hkrati pa dopušča tudi nekaj svobode pri ustvarjalnosti. Recept smo si zamislile takole:

RECEPT

OSNOVA – DNO:

200 g datljev

200 g mandljev

ščepl soli

ščepec vanilije

kokosova moka po potrebi (za zgoščevanje)

KREMA:

jagode ene košarice (nekaj jih lahko pustiš za okras)

2 banani

300 g indijskih oreščkov

sok limone

po potrebi kokosovo olje

ščepl soli

ščepec vanilije

po okusu lahko dodaš še agavin sirup, če ni dovolj sladko

Mandlje, indijske oreščke in datlje v ločenih posodah namočiš v hladni vodi in pustiš čez noč. Potem jih odcediš, indijske oreščke celo streseš na krpo in popivnaš vodo.

Za osnovo: datlje, mandlje, ščeplj soli in ščeplj vanilije daš v blender/mešalnik in jih zmelješ. Kot je zgoraj napisano, lahko dodaš kokosovo moko, odvisno od teksture. Nato maso streseš v tortni model in jo pritiskaš na dno, da zravnaš površino.

Za kremo: indijske oreščke damo v blender/mešalnik skupaj z jagodami, bananama, sokom limone, ščeplcem soli in vanilije ter po potrebi kokosovo maščobo ali sirupom agave. Dobljeno maso premažmo čez osnovo v tortnem modelu, damo v hladilnik za vsaj 6 - 8 ur, okrasimo.

Kje se nam je zatikalo? Odcejene oreščke in datlje je zelo težko dobro zmleti v blenderju, saj se slabo premešana masa nabere na steni mešalnika, mešalnik pa nato tuli v prazno. Zato smo v mešalnik dajale manjše količine datljev in mandljev z malo limoninega soka.



Vse skupaj je izgledalo precej packasto, ampak okus je bil dober. V kremo iz jagod, banan in indijskih oreščkov nismo dale nobene kokosove maščobe ali agavinega sirupa, saj sta banani poskrbeli za sladkobo. Ker nismo imele dovolj časa za strjevanje torte v hladilniku, smo jo dale kar v zmrzovalnik. Ko smo jo servirali, je lepo stala skupaj, čeprav je nekatere

močno motila dekoracija iz kolutkov hruške na vrhu torte, ker so jih ti spominjali na kumare. Nekaterim je bila torta všeč, čeprav je bila kar nasitna.

Ker smo jo prej pozabili slikati, smo ujeli le zadnje dva kosa torte. Torej le ni bila tako slaba?

