

Karamelline kookosetort



Karamelline kookosetort

Kas teadsid, et maapähklid kombineerituna datlitega moodustavad tõeliselt suussulava soolakaramelli maiuse? Ei teadnud? Seda enam on nüüd aeg see imeline kombo järele proovida ning valmistada näiteks üks kreemiselt karamelline kookosetort! ☐ Ega selleks tegelikult polegi üldse palju vaja. Alustuseks piisab värsketest datlitest, kookoskreemist, pähklivõist ning meelepärastest pähklitest. Hiljem võib muidugi kaunistada kõige hea-paremaga, mis parasjagu tundub koogile sobivat. Olgu selleks siis krõmpsuvad maapähklid, värsked marjad või hoopis miski muu. Aga selleks, et ka sina saaksid ühe tervisliku ja täiesti patuvaba tordiga maiustada, jagame sinuga seda imehead retsepti, mida lihtsalt peab proovima!

Kogus: 8-10 koogisõbrale

Valmistusaeg: 45 minutit + külmikus tahenemisele kuluv aeg

Raskusaste: Kerge

Vaja läheb:

Põhja jaoks:

- 1/3 kruusi kookoshelbeid
- 1/2 kruusi meelepäraseid pähkleid (näiteks india pähkleid ja/või röstitud maapähkleid)
- 1/3 kruusi mandleid
- 10-12 värsket kivita datlit
- 1 spl toasooja kookosõli
- 20-24 cm läbimõõduga lahtikäivat ümmargust koogivormi

Täidise jaoks:

- 2-3 suuremat peotäit pehmeid kivideta datleid (soovitav on enne kasutamist datleid 30 minutit leotada, siis muutuvad need pehmemaks ning moodustavad töödeldes ühtlasema tekstuuri)
- 200-250 ml kvaliteetselt lisatud suhkruta maapähklivõid (sobib ka kodune, eelnevalt valmistatud maapähklivõi, millele lisatud ka grammike soola!)
- 800 ml tahket kookoskreemi (lase kookoskreemil eelnevalt külmikus taheneda ning ära lisa paki põhjas olevat vedelat osa, mis seal olla võib)
- soovi korral näpuotsatäis naturaalselt vaniljet

Kuidas teha?

Aseta kõik põhja koostisosad köögikombaini või võimsamasse blenderisse ning töötle ühtlaseks. Seejärel tõsta segu eelnevalt küpsetuspaberiga kaetud lahtikäiva koogivormi põhja ning suru võimalikult ühtlaselt laiali. Seejärel aseta tordipõhi külmikusse tahenema ning asu täidist valmistama. Täidise jaoks lisa köögikombaini kookoskreem, maapähklivõi, datlid ning soovi korral veidi naturaalses vaniljet. Töötle kuni ühtlase kreemja tekstuuri saavutamiseni. Tõsta täidis põhjale ning aseta tort sügavkülma paariks tunniks kuni üleööks. Enne serveerimist võtta tort sügavkülmast välja ning lase vähemalt tund aega tavalises külmikus seista. Kaunista meelepärasega ja naudi!