

Cu totii avem chef de ceva dulce, din cand in cand!!! Vlad (fiul meu) imi tot zicea de cateva zile sa-i fac un tort cu capsuni. Nu-mi plac lucrurile foarte complicate, asa ca am facut un tort cu ce mi-a trecut prin cap la aceea ora. Foarte des, spun prin retetele mele, ca prepar cu ce am prin casa. Asa si este, la mine in casa vei gasi mereu, unt de cocos, nuci, fructe deshidratate, carob....deci mi-e usor, sa trec la fapte daca am si chef de bucatarit. Pentru reteta de azi, care este o nebunie de arome, aveti nevoie de: Blat: - 150g nuci romanesti - 50g curmale putin hidratate - 50g germeni de grau - 4 linguri de cocos - o lingura de pudra de roscove (carob) Crema -350g caju (hidratat cu 2-3 ore inainte de preparare) - o cescuta indulcitor natural (sirop de agave, de artar, miere de albine..) - o cescuta ulei de cocos, topit la bain marie - 2 lingurite de pudra de roscove Glazura - 2 linguri mari de ulei de cocos - 2 linguri mari carob - 1 lingura indulcitor Capsuni proaspete pentru ornat!!! Mod de preparare: Puneti in robotul cu lasa S toate ingredientele pentru blat, mixati-le cu grija, nu trebuie sa iasa ca o pasta. Adaugati putina apa daca este cazul. Tava in care veti pune blatul, nu trebuie sa depaseasca diametru de 22 cm (a mea are 18-20). Daca aveti o cantitate prea mica, intr-o tava prea mare, nu va un aspect atat de placut. Dupa ce asez blatul in aceasta forma, nu il bag la congelator imediat, las aromele sa se imprieteneasca. :lol: Spalati robotul, si apoi adaugati ingredientele pentru crema, mai sus mentionate. Trebuie mixate, pana au o consistenta cremoasa, fina. Daca va place gustul de carob, puteti adauga o lingurita in plus. Asezati totul peste blat si puneti la congelator. Peste aproximativ 2 ore, preparati si ciocolata. Mod de preparare glazura: E foarte simplu. Topiti uleiul de cocos, amestecati impreuna cu carobul, apoi adaugati indulcitorul natural. Amestecati energic, si puneti peste crema tortului. Intindeti cu grija! Apoi merge la congelator, pentru minim 4 ore, sau peste noapte. Dupa ce il scoateti, lasati-l putin la temperatura camerei. Ornati-l cu capsuni, si pentru a se taia mai usor, bagati cutitul intr-un vas cu apa fierbinte. Incercati cu incredere, o sa va placa!!! Pofta buna!!