

ТОРТ С КРЕМОМ ИЗ АВОКАДО.

Съемная форма диаметром 14 см.

Ингредиенты для коржа:

- 55 гр грецкий орех
- 10 гр льняной муки
- 70 гр изюм
- 15 гр кокосовое масло

Приготовление коржа:

1. Пробить все ингредиенты в блендере, кроме изюма, изюм добавить в конце и пробить его до мелких кусочков в массе (см. видео).
2. Форму с разъемным дном проложить пергаментом, выложить ореховую массу и сформировать корж.

Ингредиенты для крема:

- 88 гр кокосовые сливки
- 121 гр авокадо
- 35 гр кокосовое масло
- 2 гр лицетин
- 45 гр сироп топинамбура
- 35 гр сок лайма

Приготовление крема:

1. Все ингредиенты пробить в блендере.
2. Выложить крем в форму на корж, выровнять лопаткой крем, если он жидковат, то можно немного потрясти форму и крем сам выравнивается.
3. Убираем в холодильник форму с тортом примерно на 3 часа, для стабилизации крема, крем должен застыть.
4. Когда крем стабилизировался, можно убрать форму, и выложить торт на тарелку или подложку.
5. Украсить торт можно лаймом.

Приятного чаепития! :)