

RECEPT MEDO.HR

Autor: Lumos For Food (Andrea)

Skyr torta



BILJEŠKE

SASTOJCI

Za podlogu:	Za kremu:
100 g datulja	600 g skyr-a
150 g sitnih	30 g meda
zobenih pahuljica	10 g želatine
(može i zobenog	150 ml kokosovog
brašna)	mlijeka
20 g kakao	
50 g kokosovog	
ulja	
šaka tostiranih	
badema	

PRIPREMA

1. Datulje ostavite da odstoje u vodi oko 20 minuta. Zatim krenite raditi podlogu tako da u blender stavite sve sastojke i dobro sjedinite.
2. Smjesu rasporedite u kalup za pečenje i ostavite sa strane dok ne napravite kremu. Podlogu možete premazati s malo džema po želji i dodati neko voće poput jagoda i slično.
3. Za kremu pomiješajte skyr i med.
4. Želatinu napravite prema naputku i dodajte ju u toplo mlijeko i dobro sjedinite dok se ne otopi. Zatim dio po dio smjese dodajte u sir i dobro izmiješajte.
5. Dodajte smjesu na podlogu i ostavite u frižideru da se stisne na nekoliko sati ili najbolje preko noći.