

## Sirova torta od čokolade i mente

Godinu dana nakon izdavanja svoje prve knjige "Sirova hrana", Mihaela Devescovi izdaje novu knjigu "Slatke strasti" i predstavlja najnovije recepte za najslađi dio obroka – desert. Recepti slastica koje možete pronaći u ovoj knjizi pripravljeni su bez šećera, brašna, jaja, mlijeka i margarina ili maslaca, a iznenadit ćete se kako su ukusne. Mi vam donosimo recept za Mihaelinu sirovu tortu od čokolade i mente

„Sirove slastice mogu biti vrlo ukusne. Uz malo truda i ove praktične recepte i vi ćete moći sve te slatke delicije i samostalno kod kuće pripremiti. Dovoljno je 30 minuta da uz kombinaciju orašastih plodova, voća, kakaa i kokosovog maslaca napravite prefinu tortu kojom ćete zadiviti goste." ističe Mihaela.

### **Sirova torta od čokolade i mente:**

#### **Sastojci za tijesto:**

- 1 šalica badema
- 1 šalica suhих smokava
- 3 žlice kakaa u prahu
- malo agavina sirupa, po potrebi

#### **Sastojci za kremu:**

- 1 mali avokado
- ½ šalice indijskih oraščića
- 3-4 žlice agavina sirupa
- 1 žlica kokosovog ulja
- svježa metvica

#### **Sastojci za čokoladnu kremu:**

- 1 šalica indijskih oraščića
- 2 žlice kakaa u prahu
- ½ šalice vode
- 3 žlice rastopljena kakaova maslaca

**Priprema:** Za tijesto izmiksajte bademe dok ne dobijete brašno. U bademovo brašno dodajte suhe smokve i miksajte dok se smjesa ne poveže (kad pritisnete, morate

dobiti kuglu). Dobivenu smjesu rasporedite po kalupu i ravnomjerno pritisnite stražnjom stranom žlice. Za kremu u blender stavite avokado pa sve ostale sastojke. Miksajte na najbržoj brzini dok ne dobijete glatku, gustu smjesu. Za čokoladnu kremu sve sastojke stavite u blender i miksajte dok ne dobijete gustu, glatku smjesu. Kremu ravnomjerno rasporedite po kremi od metvice. Na vrh pospite sitno sjeckane lješnjake ili bademe i listiće metvice. Ostavite 3 sata u hladnjaku ili u zamrzivaču prije posluživanja.