


# Kolač s borovnicama bez pečenja

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
< 30 min

 BROJ PORCIJA  
6 komada



## Sastojci

### Baza:

80 g mljevenih lješnjaka  
60 g datulja  
15 g kokosovog ulja

### Krema:

180 g indijskih oraščića  
60 g kokosovog mlijeka  
200 g borovnica (ili nekog drugog bobičastog voća)  
60 g agavinog sirupa (možete ih zamijeniti i medom)  
60 g kokosovog ulja  
sok polovice limuna  
1 žličica ekstrakta vanilije

## Nutritivne vrijednosti

Indijske oraščiće namočite u hladnoj vodi barem jedan sat prije pripreme torte. Lješnjake, očišćene datulje i kokosovo ulje stavite u multipraktik i pulsirajte dok ne dobijete kompaktnu smjesu. Tu smjesu utisnite u dno kalupa. Odložite kalupe u zamrzivač dok pripremate kremu.

Ocijedene namočene indijske oraščiće, kokosovo ulje, kokosovo mlijeko, borovnice, agavin sirup, limunov sok i vaniliju miksajte dok ne dobijete finu kremastu smjesu, oko 5 minuta. Smjesu ulijte u pripremljenu bazu i vratite u zamrzivač par sati.

Kolače izvadite iz zamrzivača i držite je na sobnoj temperaturi 10-ak minuta prije posluživanja. Ukrasite borovnicama.

U slast!

Skeniraj za prikaz na web stranici



