

Rew food slastica



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za podlogu:

- **100 g** suncokretovih semenki
- **100 g** oraha
- **7** datula

Za kremu:

- **250 g** suvih šljiva
- **1** jabuka
- **1** narandža
- **1 kašičica** cimeta
- **1 kesica** vanilin šecera

Priprema

Šljive namočite u toploj vodi. Datule takoe namočiti u vodu. Namocene datule ocedite, pa zajedno sa orasima i suncokretovim semenkama sameljite. Jedan mali deo odvojite za posip. Kalup za tortu promjera 18 cm obložite masnim papirom, pa utisnite smesu za podlogu. Stavite na hlaenje. Šljive ocedite, pa ih stavite u jak blender i sameljite. Dodajte oljuštenu narandžu i kockice jabuke, zacinite cimetom i vanilijom i sve usitnite do kremaste smese. Smesu ulijte na podlogu i poravnajte. Po površini posipajte preostalu smjesu od podloge i sve stavite u zamrzivac da se stisne preko noci. Gore sam sitno isekala datule. Držite u frižideru do služenja.

Savet