

Ciasto Bounty

SKŁADNIKI:

- 160g orzechów (mogą być nerkowce, migdały, orzechy włoskie, laskowe)
- 80g daktyli
- 5 łyżek wiórek kokosowych
- 1,5 łyżki oleju kokosowego
- łyżka kakao
- 150g orzechów nerkowca (wcześniej namoczone 2h)
- puszka mleczka kokosowego
- 130g wiórek kokosowych
- 3 łyżki oleju kokosowego
- 4 łyżki miodu (można dodać więcej, w zależności od preferencji)
- 100g gorzkiej czekolady
- płynna część mleczka kokosowego (pozostałość z puszki)
- 2 łyżki miodu

SPOSÓB WYKONANIA:

1. **SPÓD** - daktyle moczymy w gorącej wodzie przez 15 min.
2. W tym czasie miksujemy orzechy i dodajemy resztę składników (wiórki, miód, olej kokosowy, kakao, daktyle) i ponownie blendujemy.
3. Masę wykładamy w formie (moja 18cm) i wstawiamy do lodówki.
4. **MASA** - miksujemy odsączone orzechy.
5. Następnie dodajemy STAŁĄ część mleczka kokosowego, olej kokosowy, miód, wiórki kokosowe i ponownie blendujemy.
6. Gotową masę wykładamy na wcześniej przygotowany spód ciasta i ponownie wstawiamy do lodówki.
7. **POLEWA** - podgrzewamy płynne mleczko kokosowe z gorzką czekoladą i miodem.
8. Polewamy ciasto.
9. Wstawiamy do lodówki na kilka godzin.

