



Торт «Мир востока»

Ингредиенты

Рассчитано на 15 порций

- | | |
|--|-------------------------------|
| • 300 г кураги | • 1/2 ч. л. корицы |
| • 350 г фиников | • 1/4 ч. л. мускатного ореха |
| • 300 г фундука | Для украшения: |
| • 150 г грецких орехов | • 1/2 апельсина |
| • 200 г семян подсолнечника | • 40 г миндаля |
| • 3 хурмы, 2 банана, 2 кисло-сладких яблока, 2 апельсина | • 1 ст. л. очищенного кунжута |
| • 5 ст. л. кэроба | • 1 ст. л. молотого кокоса |
| • 4 ст. л. меда по желанию | • листья мяты |
| | • 1 ст. л. зерен граната |

Приготовление

1. Промываем финики, курагу и заливаем водой. Оставляем на 1,5–2 часа. Тем временем перемалываем в кофемолке фундук, грецкие орехи, семена подсолнечника. Орехи послужат в качестве муки. Фрукты (банан, хурма, яблоко, апельсин) очищаем от кожуры и нарезаем ломтиками.

2. В блендере перемалываем курагу с мускатным орехом и водой. Вода должна покрывать сухофрукты наполовину. То же самое проделываем с 280 г фиников с добавлением корицы. Остальную часть фиников перемалываем в блендере с водой, медом и кэробом. У нас получился крем для торта.

3. Форму для торта весом около 2 кг выстилаем пищевой пленкой. На дно слоем в 1 см насыпаем молотый фундук, слой кураги, выкладываем ломтики бананов и промазываем тоненьким слоем кураги. Кладем смесь из семян подсолнечника и грецкого ореха. Промазываем этот слой кремом из фиников и сверху — слой хурмы. Следующее сочетание слоев — фундук, курага, яблоко и грецкие орехи, подсолнечник, финики, апельсин. Засыпаем все оставшимися молотыми орешками. Ставим в холодильник на полчаса.

4. Достаем торт и переворачиваем на блюдо для подачи. Снимаем тарелку и пищевую пленку. Верх заливаем кремом из фиников, меда и кэроба. Украшаем миндалем, кунжутом, гранатом, листиками мяты, кокосом. Половинку апельсина режем на тоненькие дольки и делаем из них розу.



Имбирные сласти

Ингредиенты

Рассчитано на 4 порции

- 200 г фундука
- 40 г имбиря
- 30 г кедрового жмыха
- 70 г фиников
- 4 ст. л. цедры апельсина
- вода

Приготовление

1. Фундук перемалываем в кофемолке в муку. Финики замачиваем в воде на час. Промываем и взбиваем в блендере с небольшим количеством воды до консистенции крема. Имбирь трем на мелкой терке.

2. В миске смешиваем фундук, цедру апельсина, имбирь, финики до консистенции теста. Формируем конфеты в форме маковки и обсыпаем кедровым жмыхом.