

Raw čokoládový dort s pistáciemi

Časová náročnost: minut

Korpus:

1 hrnek	ořechy (lískové ořechy, vlašské ořechy, pistácie...)
2 lžíce	kakao
1 hrnek	strouhaný kokos
2 lžíce	med, datlový sirup nebo sirup z agáve
špetka	sůl
pár lžic	voda (podle potřeby)



Krém:

2 hrnky	kešu ořechy
5 lžic	med, datlový sirup nebo sirup z agáve
1/2 lžičky	sůl
50 g	rozpuštěné kakaové máslo
1/2 hrnku	kakao

Na ozdobu:

50 g	pistácie (vyloupané, nesolené)
------	--------------------------------

Postup přípravy

Nejprve si připravíme korpus: Rozmixujeme ořechy najemno, přidáme kokos, kakao, sůl a sladidlo. Znovu promixujeme a poté přidáme pár lžic vody tak, aby nám vznikla hmota, která při zmáčknutí drží u sebe. Hmotu důkladně namačkáme na dno papírem vyložené dortové formy. Nyní si připravíme krém: Kešu na několik hodin (nebo klidně i přes noc) namočíme do vody. Poté kešu slijeme a rozmixujeme na hladkou

hmotu. Přidáme sůl, sladidlo a kakao. Opět promícháme a nakonec zlehka už pouze za pomoci stěrky vmícháme také rozpuštěné kakaové máslo. Vlijeme na připravený korpus a necháme několik hodin (ideálně přes noc) důkladně zatuhnout v lednici. Na závěr dozdobíme nasekanými pistáciemi a máte hotovo.