

# Tarta Snickers na zimno

*Wersji na ciasto Snickers z orzeszkami ziemnymi jest multum. A takie w formie tarty jest najprostsze i najpyszniejsze, a w dodatku nie wymaga ani pieczenia ani gotowania! Taka tarta Snickers to pyszne połączenie kakaowego spodu z płatków owsianych i orzechów oraz aksamitnego kremu fistaszkowego. Gorąco polecam! ☐*





Dla amatorów orzeszków ziemnych polecam również [batony Snickers](#) oraz [ciasto a'la Snickers](#) – jaglane bez pieczenia ☐

**Składniki (tortownica o wymiarach 21 cm):**

*Spód:*

- 70 g daktyli bez pestek (około 10 sztuk)
- 1/2 szklanki płatków owsianych górskich (można użyć bezglutenowych)
- 1/2 szklanki orzechów ziemnych
- 2 łyżki niesłodzonego kakao
- 1-2 łyżki wody pozostałej z namoczenia daktyli

*Nadzienie:*

- stała część z 2 puszek mleka kokosowego schłodzonego w lodówce przez co najmniej dobę
- 1 szklanka gładkiego masła orzechowego 100%
- 4 łyżki płynnego oleju kokosowego
- 3 łyżki syropu z agawy (lub do smaku)

- *Do dekoracji:*
- orzeszki ziemne
- starta gorzka czekolada
- listki mięty ☐

### **Wykonanie:**

Daktyle zalewamy wrzątkiem tak, żeby były całe zanurzone i odstawiamy je na około 15 minut. W międzyczasie miksujemy płatki owsiane i orzechy na mąkę.

Powstałą mąkę przesypujemy do miski, a w blenderze miksujemy odcedzone daktyle aż będą dobrze rozdrobnione. Następnie dodajemy przygotowaną wcześniej mąkę z płatków i orzechów oraz kakao i miksujemy aż zlepią się w kulę. Można dolać po 1-2 łyżki wody w czasie miksowania, żeby całość bardziej się kleiła.

Następnie, rozprowadzamy kulę na dnie tortownicy napiętym do góry dnem (żeby było łatwiej wyciągać kawałki tortu z tortownicy). Ugniatamy równomiernie mocno dociskając – ja używam kubeczka Mendela pożyczonego od Córci ☐

Wstawiamy tortownicę do lodówki i zabieramy się za przygotowanie masy.

Do blendera wkładamy stałą część z mleka kokosowego (płynną część zachowujemy do późniejszego wykorzystania np. w koktajlu). Dodajemy masło orzechowe, olej kokosowy i syrop z agawy. Całość miksujemy aż uzyskamy jednolitą masę.

Wykładamy ją na przygotowany wcześniej spód, wyrównujemy wierzch i chłodzimy do lodówce przez kilka godzin lub całą noc.

Przed podaniem tarty Snickers możemy posypać orzechami ziemnymi i startą czekoladą oraz udekorować listkami mięty.

Smacznego!