

# Nepečený malinový dort



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 30min , Porce: 6

**6184** kalorií , **40 g** cukrů , **516 g** tuků , **118 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/nepeceny-malinovy-dort>

## Příprava

Do mixéru dáme vlašské ořechy a rozmixujeme je na prášek. Poté k nim přidáme datle a 3 lžíce vody a zase mixujeme. Výsledné těsto by mělo lepit. Dortovou formu vyložíme potravinářskou fólií a na dno rozprostřeme ořechovou směs.

Mixér pořádně umyjeme a dáme do něj kešu ořechy, agáve, šťávu z obou citrónů, vanilku a maliny (pár si jich necháme v celku na ozdobu) a 1/4 hrnku vody. Vše pořádně rozmixujeme. Poté přidáme i kokosový olej a znovu mixujeme, dokud se hmota nespojí.

Celé to nalijeme na datlový korpus a necháme v lednici přes noc ztuhnout. Podáváme ozdobené malinami.

### Tip k receptu

Můžete zkusit také jahodovou variantu.

## Ingredience

- 400 g vlašských ořechů
- 200 g kešu ořechů
- 200 g datlí
- 100 ml Sirupu z Agáve
- 2 citróny
- 1 lžička vanilkové esence
- 400 g malin
- 200 g kokosového tuku

## Kategorie

Narozeniny, Vegetariánská, Britská, Léto, Finančně náročnější, Něco extra, Labužník, Dezert, Moučník

