

Mogyorós-joghurtos

CSOKOLÁDÉTORTA

Hozzávalók 8 szelethez

10 dkg pörkölt törökmogyoró
5 dkg kókuszreszelék
7,5 dkg kis szemű zabpehely
2 ek. eritrit
1 ek. cukrozatlan kakaópor
+a díszítéshez
10 dkg kókuszvaj/vaj

1 mk. fahéj
1 dl joghurt
2 dl habtejszín
10 dkg édesítőszeres
étcsokoládé
1 narancs reszelt héja
díszítéshez:
gránátalma

Elkészítés: 1 óra

A mogyorót és az zabpehely felét konyhai aprítóban daráljuk le, szedjük egy tálba, adjuk hozzá a kókuszreszeléket, a maradék zabpehelyet, az édesítőszeret, a kakaóport, a fahéjat, a vajjal/kókuszvajjal.

Gyúrjuk össze a tortaalapot, lapogassuk 26 cm-es fém tortaformába úgy, hogy pereme is legyen. Tegyük hűtőszekrénybe egy kis időre. A narancs héját reszeljük le.

A csokoládét vízgőz felett olvasszuk meg kevés narancslével együtt, keverjük hozzá a reszelt narancshéjat.

Vegyük le a tűzről kevergetve hagyjuk hűlni, keverjük el a joghurttal.

A tejszínt verjük fel habnak, forgassuk a csokoládékrémhez, majd simítsuk a krémet a tortaalapra. Szórjuk kakaóporral, díszítsük gránátalmamagokkal.