



# Ořechové tartaletky s čokoládovým krémem

asi 6 porcí



střední obtížnost

do 30 minut



## Přísady::

### Na korpus:

60 g ořechy lískové mleté  
80 g kokos strouhaný  
60 g ovesné vločky  
sůl  
2 zarovnaná KL kokosový cukr  
100 g kokosový olej změkklý  
2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker

### Na krém:

350 g jogurt bílý polotučný  
100 g čokoláda hořká rozpuštěná  
2 PL javorový sirup  
1 balení VEGA Gel Dr. Oetker  
150 ml voda

### Na ozdobení:

50 g pistácie nesolené  
150 g maliny čerstvé

### Ještě potřebujeme:

6 ks formičky na tartaletky (Ø 10 cm)

- 1 Na přípravu korpusu v míse smícháme ořechy, kokos, vločky, sůl a cukr. Přidáme kokosový olej a pastu a ručně důkladně promícháme. Hmotu rozdělíme do vymazaných a moukou vysypaných formiček. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 160 °C**  
**Doba pečení: asi 10 minut**

- 2 Tartaletky necháme ve formičkách vychladnout.
- 3 Na přípravu krému v míse smícháme jogurt s čokoládou a sirupem. Vega gel smícháme s vodou, nalijeme do kastrůlku a přivedeme do varu. Povaříme asi 1 minutu a ihned vmícháme do krému. Krém nanese na tartaletky.
- 4 Povrch ozdobíme nasekanými pistáciemi a malinami.

