Torta sa bundevom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Prvi sloj:

- **400 g**svežih urmi
- **200 g**oraha
- **4 kašike**kokosovog ulja

Drugi sloj:

- **500 g**pecene bundeve
- **1 kašika**meda
- **40 g** sirovog badema

Treci sloj:

- **4**banane
- **2 kašike**kakaoa
- **1 kašika**meda
- **40 g**pecenog lešnika

Za dekoraciju:

- **po želji**nara

Priprema

Za prvi sloj u secku samleti orahe, dodati kokosovo ulje i urme ocišcene od koštica i sve zajedno samleti. Drugi i treci sloj takoe samleti u secku, svaki posebno i redom stavljati u kalup precnika 22 cm. Staviti u zamrzivac na 4,5 sati, izvaditi 15 minuta pre služenja i seci.

Savet