**Presna borovničeva pita**

**Testo:**   
- 2 čajni skodelici mletih mandljev   
- pol čajne skodelice indijskih oreščkov   
- 1 čajna skodelica izkoščičenih datljev   
- ščepec vanilije v prahu   
- žlica surovega kakava   
  
Daš v mikser, dodajaš vodo za kosistenco po občutku, zmes oblikuješ v dno in robove torte, jaz uporabljam okrogli okvir za torte, takega brez dna, katerega velikost lahko sama oblikujem po želji)   
  
**Prva, spodnja čokoladna plast:**   
- cca 70 gramov oreščkov mletih v mlinčku   
- malo manj kot pol skodelice surovega kakava ( remimo kar 1/3)   
- 1/4 skodelice kokosove maščobe ( daš pod toplo vodo da se utekočini)   
- 1/4 skodelice agavinega sirupa   
- ščepec vanilije   
- mezinec čiste soli   
  
Zmešaš v blenderju da pride gosta zmes, vliješ kot prvo plast torte, daš v hladilnik za pol ure da se malo strdi   
  
**Druga borovničeva plast**- 1,5 skodelice svežih borovnic   
- 60 gramov indijskih oreškov, mletih v kavnem mlinčku   
- 1/4 skodelice kokosove maščobe   
- 1/4 skodelice agavinega sirupa   
- sok pol limone   
- ščepec kardamoma   
  
**Zblendaš, da pride gosta zmes, preliješ kot drugo plast.   
  
Vrh okrasiš s svežimi borovnicami, lahko tudi malinami,   
  
Daš čez noč v hladilnik, postrežeš, zapreš oči in,...:):)**

**Presne kroglice**

**Rozine** operemo in nekaj časa namakamo. Medtem zmeljemo [arašide](http://www.bodieko.si/ali-je-arasid-orescek) **in orehe** (količine lahko poljubno določimo, če nimamo [arašidov](http://www.bodieko.si/ali-je-arasid-orescek), lahko uporabimo tudi samo 250 g orehov), nato pa v multipraktiku zmeljemo še rozine. Če želimo, dodamo mleti janež. Vse sestavine zmešamo in iz zmesi oblikujemo kroglice. Če je zmes presuha, dodamo pomarančni sok ali vodo, na koncu pa lahko kroglice povaljamo v mleti kokosovi moki.

*Sestavine:*  
500 g rozin  
150 g neslanih arašidov  
100g orehov  
(sok 1-2 pomaranč)  
mleti janež  
kokosova moka

**PRESNA TORTA**  
TESTO   
- 1.5 kg lešnikov in mandljev (ali orehov)   
- 700 g namočenih odcejenih mletih rozin   
  
PREMAZ   
- 1 skodelica datljev brez koščice   
- 300-400 ml vode   
- 2 jž limoninega soka   
  
KREMA   
- Banane   
- Limonin sok   
  
OKRASITEV   
- Zmleti oreščki   
  
Mandlje in lešnike drobno zmeljemo, rozine namočimo za pol ure v vodo in odcedimo. Nato rozine zmeljemo, dodamo mandlje in lešnike ter dobro pregnetemo. Po želji lahko dodaš tudi limonin sok. Vzamemo tretjino testa, ga oblikujemo v krog (lahko si pomagaš s pekačem za torte) in položimo na pladenj za torte.   
  
Naredimo kremo iz datljev. To naredimo tako, da jih zmiksamo v mešalniku in dodamo limonin sok ter vode. Pozor! Sestavine dodajaj postopoma, da dobiš primerno gosto kremo. Namaži na prvo plast testa.   
  
Nato zmiksaš oziroma zmečkaš še banane, dodaš limonin sok in namažeš preko kreme iz datljev. Po želji lahko dodaš še kakšno drugo sadje, čeprav se banane zelo dobro obnesejo, ker so sladke. Če želiš bolj kislo torto dodaj maline, ananas ali druge kisle sadeže.   
  
Drugo tretjino testa oblikujemo kot prvo in jo položimo na bananino kremo. Nato ponovno namaži datlje in banane ter pokrij s tretjo tretjino testa. Za okrasitev posuj torto z zmletimi mandlji ali lešniki.   
  
**DOBER TEK !**   
  
Aja, pa še to. To je recept za res veliko torto, tako da brez problema zmanjšate količine. Še enkrat dober tek!