



Sobremesas

Sem Lactose

Tarte de Framboesa e Manga

45 min.

Médio

Económico

10 doses

Ingredientes

PARA A BASE:

80 g de nozes
100 g de amêndoas
50 g de coco ralado
1 patada de sal
5 tâmaras sem caroço
2 c. de sopa de óleo de coco

PARA O RECHEIO:

350 g de caju cru sem sal
sumo de 1/2 limão
400 ml de leite de coco bem fria
130 ml de óleo de coco
150 ml de mel
1/2 manga
75 g de framboesas

PARA O TOPO:

125 g de framboesas
1 c. de sopa de mel

Informação nutricional

Energia	629,0 kcal	31%*
Proteínas	11,0 g	22%*
Lípidos	54,2 g	77%*
Hidratos de Carbono	25,1 g	10%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Comece por colocar os cajus de molho em água de um dia para o outro ou no mínimo umas 6h. Após esse tempo escorra bem a água e reserve.

- 2 Comece por forrar a base de uma forma de 20 cm de diâmetro de fundo amovível com papel vegetal e reserve.
- 3 Num processador de alimentos, triture as nozes, as amêndoas, o coco ralado e as tâmaras. Acrescente o óleo de coco e o sal. Com esse preparado forre o fundo da forma calcando com a ajuda das costas de uma colher de sopa por forma a que a base fique mais unida. Reserve no frigorífico.
- 4 Num processador coloque os cajúes demolidados e processe um pouco. Acrescente a parte sólida do leite de coco, o mel, o óleo de coco e o sumo de meio limão. Processe tudo muito bem ou até obter um creme suave.
- 5 Retire 1/3 deste preparado para uma taça e reserve. Ao restante creme adicione a metade de manga e misture até envolver tudo.
- 6 Ao creme que reservou, adicione as 75 gr de framboesas e processe também até obter um creme homogéneo.
- 7 Por cima da base crocante coloque o preparado da manga. Com algum cuidado espalhe posteriormente o creme de framboesa por cima do creme de manga. Leve ao frio cerca de 30 minutos.
- 8 Num copo alto coloque as 125 gr de framboesas e o mel. Triture tudo muito bem e disponha por cima do preparado, formando outra camada. Decore com framboesas, amoras e folhas de hortelã a gosto. Leve novamente ao frio antes de servir.