



## **SKŁADNIKI:**

### **SPÓD:**

- daktyle 140g
- płatki jaglane 90g
- kakao 20g

### **WARSTWA KREMOWA:**

- kasza jaglana 100g
- woda 200g
- odżywka białkowa (smak ciasteczkowy) 40g
- biała warstwa z ciastek oreo(12 sztuk)
- erytrytol/ksylitol(wg uznania)

### **PRZYGOTOWANIE:**

1. Płatki i kakao blendujemy do uzyskania proszku. Dodajemy namoczone daktyle i ponownie blendujemy do uzyskania gliniastej konsystencji. Gotową masę wykładamy dno formy wyłożonej papierem do pieczenia.
2. Kaszę gotujemy do czasu wchłonięcia wody. Do przestudzonej kaszy dodajemy odżywkę białkową, słodzik, masę kremową z ciastek i blendujemy do uzyskania gładkiej konsystencji. Całość wykładamy na wcześniej przygotowany spód. Chłodzimy w lodówce
3. Całość dekorujemy herbatnikami z oryginalnych ciastek oreo.