



## Avokaado-laimi toortort

*Muna-, jahu- ja piimatoodete vaba tort, milles maitset jagub küllaga!*



8+ IN + 60 MIN

### Põhi

- 125 g mandleid
- 3 sl kookoshelbeid
- 180 g kivita datleid
- 3 sl kookosrasva (pehmena)

### Täidis

- 400 g küpse avokaado viljaliha (u 6 keskmist avokaadot)
- 100 ml laimimahla (u 3 suurt laimi)
- 1 sl riivitud laimikoort
- 140 g kookosrasva (pehmena)
- 4 kuhjaga sl mett
- Kaunistamiseks hakitud pistaatsiapähkleid, mündilehti, riivitud laimikoort, marju vms

1. Tõsta kõik põhja ained teradega kõõgikombaini. Purusta tihedaks kleepjaks massiks. Mida kauem mikserdad, seda tihedamaks ja kokku hoidvamaks segu muutub. Mõned mandlitükid võivad põhja sisse ka krõbisema jääda, ei ole tarvis päris püreeks mikserdada.

2. Kata 20 cm lahtikäiva koogivormi põhi kúpsetuspaberiga. Vajuta mandli-datli mass ühtlase tiheda kihina põhjale. Tõsta vorm täidise valmistamise ajaks külmkappi.

3. Mikserda saumikseriga, blenderis või kõõgikombainis kõik katteained täiesti ühtlaseks kreemiks.

Maitse segu ja timmi vajadusel hapukamaks või magusamaks. Maitse võiks jääda kergelt laimihapukas, kuid ka meemagusust peaks tunda olema.

4. Vala kate põhjale. Esialgu katet põhjale valades tundub see vedel, kuid muretsemiseks pole põhjust - tunnike sügavkülmas annab hangumisprotsessile hea hoo sisse.

5. Tõsta vorm 1 tunniks sügavkülma tahenema. Edasi hoi a kooki külmkapis. Vormist eemaldamiseks tõmba õhukese teraga noaga ettevaatlikult koogi ülemise serva ja vormi vahelt läbi. Tõsta kook serveerimisalusele, kaunist.

6. PS. Koogi tegemine on lihtne, kuid õnnestumiseks on ülioluline kasutada täisküpsid ja pehmeid avokaadosid!



### Retsepti autor: Mari-Liis Ilover

Mari-Liis Ilover on toiduajakirjanik, -fotograaf ja retseptide looja. Mari-Liis sulest on ilmunud mitmeid kokaraamatuid, ta teeb kaastööd Eesti suurematele toiduajakirjadele ja peab toidublogi "Siit nurgast ja sealt nurgast".