

150 g orzechów włoskich
50 g kaszy manny
1/2 opakowania cukru waniliowego
150 g [cukru pudru](#)
2 MT mleka

- orzechy włożyć do naczynia miksującego i zmielić - 30 sek., obr. 7, przełożyć do innego naczynia
- mleko zagotować - 5 min, obr. 4, temp. 90 st.
- wsypać kaszę mannę i gotować - 3 min, obr. 3, temp. 80
- odstawić do lekkiego ostudzenia
- do ciepłej kaszy dodać zmielone orzechy, [cukier puder](#) i cukier waniliowy
- wymieszać przy pomocy kopystki - 1 min, obr. 6
- wyłożyć masę na ciasto i udekorować kandyzowanymi owocami
- posypać wiórkami kokosowymi