***INGREDIENTAI:***

**200 gramų** sausainių

**150 gramų** datulių (išmirkytų vandenyje, kad būtų labai minkštos)

**100 gramų** migdolų miltų

**25 gramai** kokosų aliejaus

**1 žiupsnelis** druskos

***Viršui:***

**400 mililitrų** kokosų pieno (bent 18 proc. riebumo)

**300 gramų** juodojo šokolado

***PARUOŠIMO BŪDAS:***

1. Sausainius susmulkinti iki trupinių (patogiausia - elektriniu trintuvu). Berti migdolų miltus, mirkytas maltas datules, ištirpintą kokosų aliejų bei žiupsnelį druskos. Masę gerai išminkyti.
2. Masę sudėti į apvalią formą (naudojau 24 cm skersmens) ir spaudžiant rankomis suformuoti torto pagrindą ir kraštus. Dėti į šaldiklį bent 30 min pastingti.
3. Šokoladą smulkiai sukapoti.
4. Kokosų pieną pakaitinti ir karštą pilti ant šokolado, kad apsemtų. Palaikyti 10 minučių. Tada masę išmaišyti ir supilti ant torto pagrindo.
5. Tortą dėti į šaldytuvą bent 3 valandoms (o dar geriau - nakčiai), kad sustingtų.
6. Patiekdami mes tortą papuošėme braškėmis, skrudintais pekano riešutais ir jūros druskos dribsniais, bet drąsiai galite puošti savo nuožiūra.

***Patarimai:***

* Šis receptas buvo gamintas "La Maistas" laidoje (rodoma sekmadieniais 9 val. per TV3), kurios įrašą [rasite čia](https://www.lamaistas.lt/straipsnis/lamaistas-tv-laida-pienas-ir-jo-alternatyvos-45231). Visus "La Maistas" laidų receptus ir patarimus [rasite čia](https://www.lamaistas.lt/rubrika/lamaistas-tv-laida).
* Tortą laikykite šaldytuve, nes stovėdamas kambario temperatūroje jis suminkštėja.