Τούρτα Bounty

Υλικά για τη βάση:

- 90γρ ωμά αμύγδαλα
- 180γρ βασιλικοί χουρμάδες απύρηνοι
- 90γρ ινδοκάρυδο
- 27γρ σκούρο κακάο ή ωμό κακάο
- 40γρ λιωμένο ωμό λάδι καρύδας
- 30γρ σιρόπι αγάβης

Υλικά για την κρέμα καρύδας:

- 300γρ λιωμένο ωμό λάδι καρύδας
- 255γρ ωμά κάσιους ψιλοκομμένα στο μούλτι
- 180γρ ινδοκάρυδο
- 125γρ βούτυρο καρύδας
- 230γρ σιρόπι αγάβης
- 35γρ ζάχαρη καρύδας
- 1.5 κ.γ. σκόνη φυσικής βανίλιας

Υλικά για τη στρώση σοκολάτας:

- 85γρ σταγόνες 100% κακάο (χωρίς ζάχαρη)
- 55γρ ωμό λάδι καρύδας
- 110γρ σιρόπι αγάβης
- λίγο επιπλέον ινδοκάρυδο για ντεκόρ - προαιρετικά

Εκτέλεση για τη βάση:

1. Πιο εύχρηστη για αυτή την παρασκευή είναι μία φόρμα σιλικόνης σαν αυτή που βλέπετε στη φωτογραφία. Για τη βάση λοιπόν χτυπάτε τα αμύγδαλα στο μούλτι.
2. Προσθέτετε και όλα τα υπόλοιπα υλικά μέσα στο μούλτι και χτυπάτε ξανά μέχρι να γίνουν μία ομοιογενής μάζα (μερικά δευτερόλεπτα). Απλώνετε στη βάση της φόρμας το μείγμα και το πατάτε να ισιώσει. Τοποθετείτε την τούρτα στο ψυγείο για 15 λεπτά ή στην κατάψυξη για 5-10 λεπτά.

Εκτέλεση για την κρέμα:

1. Ανακατεύετε όλα τα υλικά σε ένα μπωλ με το σύρμα και ρίχνετε το μείγμα πάνω από τη βάση στη φόρμα σας. Τοποθετείτε την τούρτα στο ψυγείο για 30 λεπτά ή στην κατάψυξη για 15-20 λεπτά, μέχρι να σφίξει η κρέμα, να παγώσει δηλαδή ώστε να μπορείτε να ρίξετε από πάνω τη σοκολάτα.

Εκτέλεση για τη σοκολάτα:

1. Βάζετε όλα τα υλικά σε ένα κατσαρολάκι και τα λιώνετε σε πολύ χαμηλή φωτιά ή σε μπεν μαρί, για να μην καεί το κακάο και χαλάσει. Ανακατεύετε πολύ καλά τη σοκολάτα και τη ρίχνετε πάνω από την κρέμα. Αν θέλετε σε αυτό το σημείο ρίχνετε λίγο ινδοκάρυδο από πάνω για διακόσμηση. Επιστρέφετε την τούρτα στο ψυγείο ή την κατάψυξη μέχρι να σφίξει η σοκολάτα για να μπορείτε να την ξεφορμάρετε. Διατηρείται στο ψυγείο, δε χαλάει.