

Kokoskaka med chokladcrème

Kokoskaka med chokladcrème

Kokoskaka med chokladcrème – En kokoskaka med en botten som smakar som bounty toppad med en härlig chokladkräm på [hasselnotssmör](#) och [kokossylt](#). En kaka som går fort att göra och som inte innehåller allt för många ingredienser. Fri från raffinerat socker, gluten och mejerier.

6-8 portioner (små bitar)

Ingredienser lager 1

3 dl [kokoschips](#) (naturella)

3 msk [honung](#)

0,5 dl [kokosolja](#) (gärna med smak)

1 dl [torkade bär](#) (valfritt)

Ingredienser lager 2

0,5 burk [hasselnotssmör](#)

2 rågade msk [kokossylt](#)

Gör så här

1. Mixa sönder kokoschipsen i en matberedare
2. Smält kokosoljan och honungen och häll ner i matberedaren tillsammans med kokoschipsen.
3. Mixa botten till den håller ihop och blir lite kladdig
4. Tryck ner botten i en springform (hur stor beror på hur hög kaka du vill ha)
5. Ställ in botten i kylan medan du gör lager 2
6. Smält ner hasselnötssmöret och kokossylten och häll sedan över botten
7. Ställ in kakan i kylan så att chokladlagret stelnar
8. Ta ut och skär upp i bitar, alt toppa med bär eller vispad kokosgrädde