

Krämig chokladkaka

Krämig chokladkaka

Krämig chokladkaka med en rik smak av choklad. Fri från mejerier, raffinerat socker och gluten.

Ingredienser botten

1,75 dl [cashewnötter](#)

1,25 dl [urkärnade dadlar](#)

3 rågade msk [chokladsmör med paranötter](#)

1 tsk äkta vaniljpulver

Ca 30-40 g valfri [raw choklad](#)

En nypa havssalt

Ingredienser chokladfyllning

2 dl [cashewnötter](#)

0,5 dl [kokosolja](#)

0,5 dl [honung](#)

0,5 dl vatten

2 tsk äkta vaniljpulver

0,75 dl [rå kakao](#)

Gör så här Botten

Mixa cashewnötterna till ett fint mjöl

Tillsätt dadlarna, chokladsmöret, vaniljpulvret och saltet

Hacka chokladkakan i småbitar och rör ner i smeten

Tryck ner botten i en springform och ställ i kylen

Gör så här chokladfyllning

Blötlägg cashewnötterna i ca 30 minuter

Häll ner nötterna, honung, vaniljpulver och vatten i matberedaren och mixa till du får en slät och krämig smet

Tillsätt kakaon och kokosoljan och mixa till allt blivit blandat

Ta ut botten och häll över chokladfyllningen.

Ställ kakan i kylen så att den får stelna något innan du du

tar loss den från springformen