

# 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 cashewsmör med toffee  
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