

Rawfood tårta med acai & hallon

Botten

100 g pakannötter eller andra nötter

100 g mandlar

200 g urkärnade dadlar

En skvätt honung

En nypa himalayan salt

Acailager

100 g pekannötter eller andra nötter

0,5 dl kokosmjölk

2,5 dl frysta hallon/blåbär

2 msk acaipulver

0,5 dl honung

Gör så här

1. Mixa alla ingredienser till botten. (Botten ska gå att trycka ner i en form – är den för smulig, tillsätt mer honung så att degen håller ihop.)

2. Mixa alla ingredienser till acailagret och smeta ovanpå botten. In i frysen i några timmar. (Det är viktigt att smeten inte blir FÖR rinnig så tillsätt lite kokosmjölk i taget).

3. Ta fram tårtan en stund innan servering

4. Garnera med bär