

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