



# Raw food chokladkaka med jordgubbar

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **75 min** Portioner: **10**



Denna chokladkaka är magiskt god och det bästa av allt är att den innehåller varken socker, smör eller mjöl. Förvara i frysen och ta fram när sötsuget sätter in!

Tänk på att den bör stelna i fryn minst 1 timme innan servering.



## INGREDIENSER

### Nötbotten

- 5 deciliter valnötter
- 5 deciliter kokoschips eller kokosflingor
- 4 deciliter färska dadlar
- havssalt

### Chokladtopping

- 2 deciliter kokosolja
- 1.5 deciliter agavesirap
- 2 deciliter kakao

## Tillbehör

färska jordgubbar

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Nötbotten: Kärna ur dadlarna. Mixa nötter, kokos och dadlar till en slät massa. Tillsätt lite salt och mixa igen. Konsistensen ska vara lite klibbig. Tryck ut smeten i botten av en lite mindre form. Använd gärna plastfolie i formen för att enklare ta upp kakan när den har stelnat.
- 2** Chokladtopping: Smält försiktigt kokosoljan i en kastrull på låg värme. Ta bort från plattan, tillsätt sirap och kakao. Blanda ordentligt.
- 3** Häll chokladen över nötbotten. Låt gärna svalna lite. Täck över formen med plastfolie och sätt in i frysen. Låt stelna minst 1 timme innan servering. Toppa med färska jordgubbar och njut!