



## LARS' RAW CHOKOLADEKAGE

12 PERSONER

### **BUNDEN:**

100 G PEKANNØDDER

100 G MANDLER

1 DL KAKAO, GERNE RAW

2 SPSK KOKOSOLIE

100 G. SMELTET MØRK CHOKOKADE

1 TSK VANLIE

1/2 TSK SALT

### **FYLD:**

450 G DADLER

1 1/2 DL KOKOSOLIE

2 DL KAKAO, GERNE RAW

2 TSK VANILIEPULVER

1/2 TSK SALT

### **BUNDEN:**

HAR DU EN GOD HÅNDBLENDER ER DU GODT HJULPET. BLEND TIL DU HAR DEN FORMALINGSGRAD PÅ INGRIDENSERNE DU ØNSKER OG SÅ KAN DU FÅ BUNDEN ENTEN FIN ELLER LIDT GROVERE

NÅR MELET ER MALET SOM DU ØNSKER, HÆLDETS DET OVER I EN SKÅL OG BLANDES MED KOKOSOLIE OG SMELTET CHOKOLADE

KONSISTENSEN SKAL VÆRE LET FLYDENDE. BLAND FEDSTOFFERNE GODT MED NØDDEMELET OG JÆVN DEJEN UD I EN SPRINGFORM SMURT MED KOKOSOLIE

JO STØRRE FORM, DESTO TYNDERE BUND FÅR DU

STIL FORMEN MED BUNDEN PÅ KØL INDTIL DEN ER FAST

### **FYLDET:**

FJERN STEN FRA DADLERNE OG HÆLD ALLE INGRIDENSERNE I EN SKÅL OG BLEND DET HELE SAMMEN

TILSÆT VAND ELLER KOKOSOLIE EFTER BEHOV, TIL MASSEN ER FIN

DEREFTER FORDELES DET HELE OVENPÅ BUNDEN. GØR OVERFLADEN HELT GLAD OG SÆT DEREFTER KAGEN FROST

PYNT EVENTUELT MED SPISELIGE BLOMSE OG FRUGT

VELBEKOMME :)