

Kanal 10 tårtan

Ingredienser; 8 bitar

- 150 g sötmandel
- 20 st färska dadlar
- 2 msk kokosolja
- 1 tsk vaniljpulver (från äkta vanilj)
- ½ dl starkt kaffe eller espresso
- 4 msk kokosflingor
- 2 msk kakaopulver
- 1 krm flingsalt
- 125 g mörk choklad (gärna över 70 %)

Garnering

8 valnötter eller ½ dl frö/bärblandning (tex solrosfrö, pumpafrö, torkade gojibär eller hallon)

2 dl kokosgrädde eller havregrädde eller vanlig grädde

Gör så här;

1. Sätt ugnen på 175 grader. Rosta mandlarna ca 10 minuter, de får inte brännas. Ta ut dem och låt dem svalna.
2. Kärna ut dadlarna och kör dadlar, kokosolja, kaffe, kakao, kokosflingor, salt och vaniljpulver i en matberedare tills smeten känns kladdig.
3. Grovhacka mandlarna och lägg dem i smeten. Fortsätt köra matberedaren tills allt är blandat.
4. Tryck ut dadel- och nötblandningen i en rund form gärna en med lösbartag botten ca 20-25 cm i diameter eller i 8 små formar och ställ in i frysen att stelna.
5. Smält chokladen över ett vattenbad och bred den över den kalla tårtan / formarna.
6. Garnera med valnötter runt om eller lägg över fröblandningen över tårtan.
7. Servera gärna lättvispad grädde till.
8. Ska den inte ätas direkt förvara den gärna i kyl eller frys och ta fram så den blir rumstempererad när den ska ätas.

Sedan är det bara äta & njuta!

Lycka till! / Monica

