

Æbletærte med hvid chokolade

Ingredienser

- 200 g. mandler
- 200 g. kokosmel
- 5 æg
- 1,5 dåse kokosmælk (evt. brug resten til en omgang chia skyr på kokosmælk) :o)
- 4 spsk agavesirup
- 1,5 spsk mandelessens
- 1/2 tsk salt
- 100 g hvid chokolade
- 3 æbler
- creme fraiche til servering

Sådan gør du

1. Kom mandlerne og kokosmelet i en blender eller en minihakker og kød til mel
2. Fjern stenene fra dadlerne og mos dem med en gaffel. Kom dem i en skål med melet og tilføj kokosmælk, æg, sirup, essens og salt
3. Hak den hvide chokolade groft og kom ved
4. Kom det hele i en tærteform og gå i gang med at skære æblerne i tynde skiver
5. Kom æblerne i dejen som på billedet og giv kagen ca. 20 minutter ved 175 grader