

Opskrift op kokoskage med avocadotopping

Ingredienser

Kokos-cashew bund

- 100 g cashewnødder
- 50 g kokosmel
- 1 stor spsk. kokosolie eller smør
- 2 spsk. agavesirup eller honning
- 2 æg
- 1/3 tsk. vaniljepulver
- 1/3 tsk. salt

Avocado-topping

- 10 bløde dadler
- 1 spsk. kakaopulver
- 1 avocado
- 1 spsk. kokosolie eller smør
- 100 g flødeost natural

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader
2. Kom cashewnødder og kokosmel i en blender og kød det rundt til det bliver til mel
3. Tilsæt kokosolie, sirup, æg, vanilje og salt og blend igen, så du får en jævn dej
4. Fordel dejen i en springform med en diameter på 20 cm.
5. Bag kagen i cirka 20 minutter til den er gylden (tjek til den undervejs, nogle ovne er lidt hurtigere end andre)
6. Lad bunden køle af imens du laver cremen: fjern stenene fra dadlerne og mos dem med en gaffel, tilsæt resterende ingredienser hertil og rør det godt rundt. Jeg brugte en stavblender, da det gør cremen helt jævn og blød.
7. Smør den på bunden og pynt med friske bær, kokoschips og mynteblade.