

Ingredienser

Krydderkage

- 100 g mandler
- 50 g valnødder
- 175 g dadler
- 75 g svesker
- 5 æg
- 2-3 store spsk. honning
- 2 spsk. kokosolie
- skallen fra 1 øko lime
- 1 spsk. kanel
- 1 tsk. stødt ingefær
- 1 tsk. kardemomme
- 1 godt nip nelliker
- 1 godt nip allehånde
- 1 lille tsk. salt

Kokoscreme

- 2 dl kokosmel
- 2 dl kokosmælk (den fede del)
- 1/2 tsk. vaniljepulver (alternativt vaniljesukker)
- 2 spsk. flødeost naturel
- evt. lidt flydende honning eller sirup hvis du mangler sødme

Topping

- Valnødder + limeskal

Sådan gør du

Krydderkage:

1. Tænd ovnen på 175 grader varmluft.
2. Kom alle ingredienserne i en foodprocessor dadler, svesker, kokosolie, honning og æg – blend til en ensartet, cremet masse.
3. Riv skallen af lime og vend den i sammen med alle krydderierne og et nip salt.
4. Smag evt. på dejen – den må gerne være sød og krydret på samme tid.
5. Hæld dejen i en form (fx 20×20 cm) beklædt med bagepapir eller i små (silikone)forme som jeg har gjort på billederne.
6. Bag kagen i ca. 25-30 minutter, til den føles fast og let gylden. Vælger du at bage små kager, skal de kun bage ca. 20 minutter.
7. Lad kagen køle helt af, inden du kommer kokoskummet på.

Kokoskum:

1. Kom kokosmel, kokosmælk, vanilje og flødeost i en skål.
2. Pisk eller rør det sammen, til du har en jævn, cremet masse.
3. Smag til med lidt honning eller sirup, hvis du vil have den sødere.

4. Fordel kokosskummet på den afkølede kage.

Topping:

1. Pynt med grofthakkede valnødder og friskrevet limeskal lige inden servering.