

Peanutbuttersnitter med dadelkaramel

Opskrift til 16 stykker

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

Tid på køl (30 min)

Samlet tid

30 minutter + tid på køl

Ingredienser

- 1 dåse kikærter (230 g i drænet vægt)
- 4 spsk. agavesirup
- 100 g mandler
- 3 spsk. peanutbutter
- 1/3 tsk. salt
- evt. mandelessens (jeg brugte 1/2 tsk.)
- 17 bløde dadler (170 g)
- 6 spsk. vand
- 2 spsk. kakao
- 1 spsk. agavesirup
- 50 g pinjekerner (kan erstattes af salte peanuts)
- 50 g hampefrøskaller (afskallede) - kan erstattes af salte peanuts
- 100 g mørk chokolade

Sådan gør du

1. Start med at lave bunden. Det gør man ved at dræne kikærterne og komme dem i en minihakker eller foodprocesser sammen med agavesirup, mandler, peanutbutter, salt og mandelessens. Kør det hele godt rundt.
2. Pres det ud i en form beklædt med bagepapir (min er firkantet og måler 20*20 cm).
3. Lav nu dadelkaramellen. Det gør man ved at udstene dadlerne og komme dem i minihakkeren sammen med vand, kakao og agavesirup. Kør det godt rundt.
4. Smør det ud over bunden
5. Rist nu pinjekerner på en tør pande, til de får lidt farve og drys disse samt hampefrø ud over dadelcremen.
6. Smelt chokoladen og hæld ud over kagen
7. Stil på køl til chokoladen er stivnet og kagen har sat sig. Skær den så ud i snitter i den størrelse du ønsker og server dem iskolde