

Raw appelsinkage

Ingredienser

Bund

- 150 g. bløde dadler
- 150 g. mandler

Creme

- 200 g. cashewnødder
- 2 spsk HUSK loppefrøskaller (ret vigtigt, da det binder væsken)
- 1/2 tsk salt
- 1/2 dl agavesirup
- 1 dl mandelmælk (alternativt almindelig mælk eller kokosmælk)
- skal fra 1/2 citron og saft fra 1/3 af en citron 1 appelsin (både skal og saft)
- 1 lille tsk vaniljepulver

Sådan gør du

1. Fjern stenene fra dadlerne og mos dem med en gaffel
2. Kom mandlerne i en minihakker eller blender og kør til mel
3. Bland nu mandelmel og dadler og smør det ud i en springform
4. Du kan nu vælge at køle din bund ned, evt. fryse den for at gøre den helt fast. Du kan også bage den (ja det er ikke raw), men jeg elsker bare smagen af bagte nødder, hvorfor jeg valgte den sidste løsning. I så fald gav jeg den 10 minutter ved 200 grader.
5. Cremen laves ved at blende cashewnødderne til mel (du kan stille dine cashewnødder i blød i vand natten over inden de bruges, så får man de fleste næringsstoffer ud af dem) jeg ville lave kagen med det samme, hvorfor jeg ikke gjorde det - og det kan man altså også sagtens
6. Kom nu resterende ingredienser ned i blenderen og kør til det er en blandet creme.
7. Kom den over den afkølede bund og stil kagen i fryseren et par timer, til cremen er fast
8. Smelt evt den mørke chokolade og kom den over kagen
9. Skær stykker ud og spis dem med lidt friske danske jordbær