

Rawkage med citron og vanilje

Opskrift til 8-12

Forberedelsestid

45 minutter

Tilberedelsestid

6-8 timer

Samlet tid

8 timer

Ingredienser

Bund

- 150 g mandler
- 170 g bløde dadler (uden sten)
- 1/3 tsk. salt
- 2 spsk. kakao
- 1 spsk. agavesirup

Cashewcreme

- 300 g cashewnødder (lagt i blød)
- 2 økologisk citroner (både skal og saft)
- 1/2 tsk. salt
- 4 spsk. agavesirup
- 2 spsk. husk loppefrøskaller
- 1 vaniljestang
- 1,5 dl mandelmælk eller havremælk

Chokoladelag

- 100 g mørk chokolade

Pynt

- blåbær
- citronskal

Sådan gør du

1. Start med at sætte cashewnødder i blød (gerne dagen inden du skal lave din kage, men mindst 1-2 timer inden). Kom dem i en skål og dæk dem med vand
2. Lav imens bunden: Kom mandler i en minihakker eller food processor og kørt rundt til det er mel. Du kan med fordel bage mandlerne inden, så smager de af endnu mere. Fjern stenene fra dadlerne og kasser disse. Kom dadlerne ned i food processoren sammen med kakao, salt og sirup og giv det hele en tur.

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

3. Pres bunden ud i en springform, så den er 1-1,5 cm høj og stil den på køl eller i fryseren imens du laver din creme:
4. Hæld så vandet fra og kom de bløde cashewnødder og kom dem i food processoren (som lige er skyllet ren). Tilsæt skal og saft fra citronerne, salt, agavesirup, loppefrøskaller, vaniljekorn og mandelmælk og rør det godt sammen til det bliver en creme.
5. Smør denne ud på bunden i formen og stil kagen tilbage i fryseren.
6. Her skal kagen stå mindst 6 timers tid, gerne natten over. Så den sætter sig og bliver fast.
7. 30-60 minutter inden den skal spises, tages kagen ud
8. Smelt chokolade og hæld det over kagen og pynt med f.eks. blåbær og citronskal