

Sund krydderkage med kokoskum

Ingredienser

Sund krydderkage

- 100 g svesker
- 150 g dadler
- 150 mandler
- 2 spsk fast kokosolie eller smør
- 1 citron
- 2 tsk kanel
- 1 knsp salt & peber
- 2 spsk agavesirup
- 4 æg

Kokoskum

- 150 g kokosmælk (gerne den tykke del, hvis du kan nøjes med denne)
- 1 vaniljestang
- 2 dl skyr
- 100 g kokosmel

Sådan gør du

Krydderkage

1. Riv skallen af citronen og brug desuden 1/3 af saften
2. Kom alle ingredienserne i en blender og kør rundt til massen er blendet. Det kan være nemmere at blende mandlerne først inden det resterende kommer i dog.
3. Kom dejen i en tærteform og bag i ca 25-30 min ved 175 grader.

Kokoskum

1. Rist kokosmel på en tør pande, til det er let brunet. Kom det i en skål med resterende ingredienser og rør godt rundt.
2. Top bunden med cremen, når den er afkølet
3. Pynt med friske bær