

# Vegan jordbærkage



20 min. 365 kcal SteviaSweet Drys-Let

## Fremgangsmåde

Lad cashewkerne trække nogle timer. eller natten over i koldt vand inden forberedelsen.

Bland malede mandler, dadler og kokosolie sammen til en krummet masse med en højhastighedsblender eller en køkkenmaskine. Tryk blandingen i en springform beklædt med bagepapir (Ø 18-20 cm).

Blend cashewkerne, saften og den revne skræl fra den halve citron med en blender eller en køkkenmaskine. Tilsæt jordbær, **SteviaSweet Drys-Let**, flydende kokosolie og salt. Bland grundigt så længe, indtil blandingen er cremet og glat. Tilsæt belægningen på bunden. Lad kagen fryse ned i 4-5 timer eller natten over. Tag herefter kagen ud af fryseren og løsn den fra formen. Lad den tø en smule op i køleskabet i ca. 1 time. Pynt kagen med jordbær, friske mynteblade og malede mandler.

## Ingredienser til 8 portioner

### Bund

|                  |                    |
|------------------|--------------------|
| 100 g            | malede mandler     |
| 70 g (8-10 stk.) | tørrede dadler     |
| 1 spsk           | flydende kokosolie |

### Fyld

|               |                             |
|---------------|-----------------------------|
| 250 g         | cashewkerne                 |
| Saft og revet | skræl fra en halv citron    |
| 250 g         | jordbær                     |
| 2 spsk        | <b>SteviaSweet Drys-Let</b> |
| 4 spsk        | flydende kokosolie          |
| 1/4 tsk       | salt                        |

### Til servering

|       |                |
|-------|----------------|
| 100 g | jordbær        |
|       | mynteblade     |
|       | malede mandler |

## Næringsværdi per portion

|      |               |
|------|---------------|
| 365  | kcal          |
| 1534 | kJ            |
| 14.5 | g Protein     |
| 19   | g Kulhydrater |
| 29.5 | g Fedt        |