

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	SteviaSweet Drys-Let
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