

Jonnas chokladfudge- och banankaka med bärspegel!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Jonnas chokladfudge- och banankaka med bärspegel

12 port.

Ingredienser:

Botten

100 g valnötskärnor
50 g kakao
0,5 tsk salt
20 st dadlar utan kärna

Chokladlager

2 st banan mogna, stora
240 g kokosolja smält
4 msk kakao
1 nypa havssalt
4-5 msk lönnsirap eller
honung eller annan flytande
sötning

Banan o jordnötssmör

2 st banan mogna
2 msk jordnötssmör
150 g kokosolja smält
0,5 tsk vaniljpulver
2-3 msk lönnsirap
1 nypa havssalt rejäl

Bärspegel

300-500 g bär t.ex. hallon
eller jordgubbar
0,5-1 tsk lönnsirap eller
honung eller annan flytande
sötning

Garnering

kakao
bär
mynta

Gör så här:

Botten

Mixa alla ingredienser till en deg.
Tryck ut degen i en form med
löstagbar kant. Ställ formen i frysen
medan du gör fyllningen.

Lager 1: Chokladlager

Mixa allt utom kokosolja till en slät
smet. Ha i kokosoljan sist och mixa
lite till. Häll över botten och ställ i
frysen.

Lager 2: Banan o jordnötssmör

Mixa allt utom kokosolja till en slät
smet. Ha i kokosoljan sist och mixa
lite till. Häll över det andra lagret och
ställ i frysen.

Bärsås

Mixa bären med sirapen till en slät
sås.

Vid servering

Tina i kyl ett par timmar före
servering. Toppa med t.ex. kakao,
valnötter eller bär och mynta eller
citronmeliss. Servera med bärsåsen.