

Smarrig choklادتårta á la Monica´s kök

Ingredienser; 8 port

- 150 g sötmandel
- 20 st färska dadlar
- 2 msk kokosolja
- 1 tsk vaniljpulver (från vaniljstång)
- ½ dl starkt kaffe eller espresso
- 4 msk kokosflingor
- 2 msk kakaopulver
- 1 krm havs- eller flingsalt
- 125 g mörk choklad (gärna över 70 %)

Garnering

8 valnötter eller ½ dl frö och bärblandning

2 dl kokosgrädde eller havregrädde eller vanlig grädde

Gör så här;

1. Sätt ugnen på 175 grader. Rosta mandlarna ca: 10 min. Ta ut dem och låt dem svalna.
2. Kärna ut dadlarna och kör dadlar, kokosolja, kaffe, kakao, kokosflingor, salt och vaniljpulver i en matberedare tills smeten känns kladdig.
3. Grovhacka mandlarna och blanda in dem i smeten. Fortsätt köra matberedaren tills allt är blandat.
4. Tryck ut nöt-och dadelblandningen i en rund form gärna en med lösbartag botten ca 20-25 cm i diameter eller 8 små formar och ställ in i frysen att stelna.
5. Smält chokladen över ett vattenbad och bred över den kalla tårtan/formarna.
6. Garnera med valnötter runt om eller strö över frö och bärblandningen.
7. Servera gärna någon form av lättvispad grädde till. Ska den inte ätas direkt förvara den gärna i kyl eller frys och ta fram så den är rumstempererad när den ska ätas.
8. Sedan är det bara äta & njuta!

Lycka till! / Monica

