

Drömtårta med mockakräm

DRÖMTÅRTA MED MOCKAKRÄM

Ger 8-10 bitar

BAKTID:

40 minuter*

MOCKAKRÄM

3 dl cashewnötter, blötlagda i minst 4 timmar

4 msk kallt kaffe

0,5 dl lönnsirap

2 msk raw kakao

1 tsk äkta vaniljpulver

1 nypa havssalt

TÅRTBOTTEN

4 st ägg

4 msk kokossocker

1 dl mandelmjöl

2 msk tapiokamjöl

1 msk kokosmjöl

3 msk raw kakao

2 tsk bakpulver

1 nypa havssalt

Vi använde en bakplåt med måttet 25x34 cm

HUSGERÅD

Mixerkan

Måttsats

Stavmixer

Bunke

Elvisp

Provsticka

Drömtårta med mockakräm

*Tiden för blötläggning av cashewnötterna är inte medräknad.

Allergiinformation: Receptet innehåller ägg, cashewnötter och mandel.

Inlägget innehåller reklam genom annonslänkar för Bodystore, Hemköp och Bagaren & Kocken.

Drömtårta med mockakräm

Drömtårta med mockakräm

Denna ljuvliga Drömtårta med mockakräm är alla kaffeälskares dröm! Ett recept helt glutenfritt, mejerifritt och utan vitt socker som bara smakar mer.

Rulltårta

En god skiva med rulltårta till kaffet smakar så gott och en rulltårta går dessutom att variera på så många olika sätt både med smaksättning och fyllning.

Att baka en rulltårta som man sedan dekorerar med lite vispad kokosgrädde och toppar med färska bär blir snabbt en enkel och god tårta.

Choklad och kaffe

I detta recept har vi kombinerat smakerna av choklad och kaffe. Den härliga tårtbotten med choklad smakar ljuvligt gott till fyllningen med mockakräm.

Baka och låt dig förföras av vår Drömtårta med mockakräm!

Så här gör du

- Förbered och blötlägg cashewnötterna i kallt vatten i minst 4 timmar, gärna över natten

Mockakrämen

- Häll av blötläggningssvattnet från cashewnötterna och skölj dem väl
- Lägg ner cashewnötterna i en mixerkanna
- Tillsätt det kalla kaffet
- Mixa samman till en massa
- Tillsätt lönnsirap, raw kakao, äkta vaniljpulver och salt
- Mixa samman till en slät kräm
- Ställ in mockakrämen i kylan medans du gör tårtbotten

Tårtbotten

- Sätt ugnen på 175 grader
- Klä bakplåten med ett bakplåtspapper
- Smöra bakplåtspappret med lite [ghee](#) alt. [kokosolja](#)
- Knäck ner äggen i en bunke
- Tillsätt kokossockret
- Vispa samman några minuter tills det blir pösigt
- Mät upp och blanda samman de torra ingredienserna i en skål
- Vänd försiktigt ner blandningen i äggsmeten, med hjälp av en slickepott, tills allt blandat sig väl
- Häll ut smeten på bakplåten med bakplåtspappret
- Fördela smeten över plåten
- Grädda mitt i ugnen i ca 15 minuter

Medan tårtbotten står i ugnen

Drömtårta med mockakräm

- Ta fram ett nytt bakplåtspapper och lägg på bänken
Pudra lite tapiokamjöl över ytan

När tårtbotten är klar

- Kolla med en provsticka så botten känns torr innan du tar ut den
- Låt kakan svalna någon minut på bakplåten och vänd sedan upp den på bakplåtspappret som du förberett med tapiokamjöl
- Dra bort det övre bakplåtspappret, som botten gräddats på och låt tårtbotten svalna helt

Montering

- Ta ut mockakrämen från kylan
- Bred ut fyllningen i ett jämnt lager över tårtbotten
- Rulla ihop till en rulle, ta hjälp av bakplåtspappret som den ligger på
Rulla från kortända till kortända
- När du fått en rulle, placera den på ett fat med skarven nedåt
- Täck med lite folie och ställ in i kylan ca 30 minuter innan du skär upp den, så den sätter sig



Tips! Drömtårtan går bra att göra i förväg och förvara i kylan, den går också fint att frysa.

Avnjut din Drömtårta med mockakräm precis som den är eller varför inte göra det extra festligt och servera den med färska [jordgubbar](#), eller andra valfria bär, och vispad [kokosgrädde](#).

Sätt på kaffet och njut av denna ljuvliga Drömtårta med mockakräm!

Drömtårta med mockakräm



Gott till kaffet

Vill du ta del av fler goda recept på rulltårta och andra mjuka kakor till kaffet så kan vi rekommendera:

- [Semmelrulltårta](#)
- [Morotskaka med limeglasyr](#)
- [Rabarberkaka](#)

Tid att njuta!

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore](#), [Hemköp](#) och husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken](#)



Paleo för ett hälsosammare liv!

Jenny & Magnus Andersson

Licensierade kostrådgivare inom Paleo och lågkolhydratkost, kokboks författare samt hälso- och matinspiratörer.

Ren och naturlig mat ligger oss varmt om hjärtat. Vi har funnit vår väg till hälsa genom Paleo och brinner nu för att hjälpa andra med kost och hälsa genom ett ursprungsperspektiv.