

Efterrättspizza

EFTERRÄTTSPIZZA

Ger 8 bitar

TILLAGNINGSTID:

30 minuter*

CHOKLAD BROWNIE BOTTEN

1 st ägg

2 msk kokossocker

1 dl mandelmjök

1 tsk smält kokosolja

1 dl mandelmjöl

2 msk kokosmjöl

2 msk raw kakao

1 tsk bakpulver

0,5 tsk äkta vaniljpulver

TOPPING

1-1,5 dl mandelsmör

1-1,5 dl kokosyoghurt

aprikos

banan

blåbär

smält mörk choklad 80%

HUSGERÅD

Elvisp

Bunke

Måttsats

Pensel

Kniv

Efterrättspizza

*Tiden det tar för botten att svalna, dekoration och tiden det tar att eventuellt göra sitt eget mandelsmör är inte inräknad i tiden.

Allergiinformation: Receptet innehåller ägg och mandel.

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

Efterrättspizza

Efterrättspizza

Bjud på en efterrätt som överraskar! Med denna ljuvliga Efterrättspizza, med en förföriskt god choklad brownie botten toppad med mandelsmör, fräsch kokosyoghurt, frukt och bär får du en dessert att längta efter.

Gör ett besök och läs mer om [våra tankar kring receptet](#) Efterrättspizza på bloggen.

Så här gör du

Botten

- Sätt ugnen på 175 grader
- Vispa ägg och kokossocker pösigt i en bunke
- Tillsätt mandelmjök och den smälta kokosoljan
- Vispa lite till
- Blanda samman de torra ingredienserna i en skål
- Vänd eller vispa försiktigt ner i äggsmeten
- Låt smeten "svälla" ca 2 minuter
- Lägg ett bakplåtspapper på en plåt
- Pensla bakplåtspappret med lite smält kokosolja
- Klicka ut smeten i en hög mitt på bakplåtspappret
- Jobba ut degen, med hjälp av en sked till en rund botten, ca 20 cm i diameter
- Grädda botten mitt i ugnen ca 12 minuter tills den känns torr på provstickan
- Ta ut och låt svalna helt innan du dekorerar

Du kan även göra din choklad brownie botten dagen innan och förvara den i kylan, täckt med plastfolie så den inte blir torr.

Dekoration

- Lägg över din choklad brownie botten på ett fat
- Förbered och smält din choklad över ett vattenbad
- Bred på mandelsmör

Här kan du välja att göra ditt [eget mandelsmör](#).

Det finns också [färdigt mandelsmör att köpa i butik](#). Om du använder dig av ett köpt så tillsätt gärna lite salt i mandelsmöret då det ger en extra stuns åt smaken med det salta.



Efterrättspizza

- Bred på ett lager med kokosyoghurt ovanpå mandelsmöret. Även [kokosyoghurt kan man göra själv](#) eller köpa färdigt i butik (t.ex. ICA´s Kokosgurt).



- Dekorera med frukt och bär
- Ringla över lite smält choklad



Nu är din Efterrättspizza klar!

Duka upp till en härlig middag med fina vänner och bjud på denna härliga Efterrättspizza som dessert tillsammans med en kopp kaffe.

Fungerar givetvis lika bra att bara avnjutas som något extra gott till fikat.

Efterrättspizza



Paleo så gott och så enkelt!

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.
