

Fyllig och kladdig Chokladtårta

CHOKLADTÅRTA

Ger 8-10 bitar

10 st färska dadlar

1 dl riven kokos

2 dl mandelmjöl

5 msk raw kakao

4 msk kokossocker

1 tsk äkta vaniljpulver

1 tsk bakpulver

1 nypa havssalt/himalayasalt

2 st ägg

0,5 dl kokosolja

HUSGERÅD

Kastrull

Skalkniv

Matberedare

Bunke/skål

Springform

Fyllig och kladdig Choklادتårta

Fyllig och kladdig Choklادتårta

Så här gör du

- Sätt ugnen på 175 grader
- Smält kokosoljan
- Kärna ur dadlarna och lägg dem i en matberedare (använd knivarna)
- Häll på den rivna kokosen
- Mixa dadlarna och kokosen till en kladdig deg
- Blanda mandelmjöl, raw kakao, kokossocker, äkta vaniljpulver, bakpulver och havssalt i en skål
- Häll över dadel- och kokosdegen och mixa lite till
- Knäck i äggen och mixa ytterligare
- På slutet tillsätter du även den smälta kokosoljan och mixar lite till
- Smörj en [springform](#) med kokosolja



- Klicka i smeten i formen och bred ut den
- Grädda kakan i 8-10 minuter till kakan fått en tunn ”hård yta”
- Ta ut kakan och låt den vila i kylan en timme innan du serverar den

Fyllig och kladdig Choklادتårta 1

Tips! Servera din Fylliga och kladdiga Choklادتårta med [Ingefärsgrädde](#) och [Mangokräm](#) eller varför inte med [Lemon Curd](#) och färska bär.

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, kokboksforfattare 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.