

Karolins Supercake

Ingredienser

Botten:

3 dl dadlar

3 dl fikon

1 dl kokos

Fyllning:

3 st äpplen

2 st bananer

½ dl kokos

1 citron

1 krm äkta vanilj (alt. 1 tsk vaniljsocker)

(röd karamellfärg

Topping:

Frukt och bär (jordgubbar och blåbär)

Mörk choklad (minst 70 %)

Till servering:

Grädde

Tillvägagångssätt:

Blötlägg de torkade dadlarna och fikonen över natten.

Ta ut kärnorna ur dadlarna och mixa ihop dem med fikonen och kokosen till en slät smet. Bröa eller ta i bakplåtspapper i en tårtform (löstagbar kant rekommenderas). Bred ut smeten i tårtformen.

Mixa ihop bananerna och äpplena. Riv citronskal och häll i det tillsammans med kokosen, vaniljen och lite citronsaft ner i den mixade frukten. Mixa sedan ihop allt. Blanda i karamellfärg efter eget tycke och smak. Bred ut fyllningen ovanpå tårtbotten. Ställ in tårta i kylan.

Garnera tårtan innan servering med frukt, bär och riven choklad.

Servera tårtan med vispad grädde.

Tårtan håller sig fin och saftig i kylan i flera dagar.

