Raw bringebær- og vaniljekake



Ingredienser

Bunn:
♥ 6 dl valnøtter
♥ 250 g dadler (vekt uten stener)

Fyll:
♥ 450 g cashewnøtter (rå, usaltede, se tips)
♥ 1 dl sitronsaft
♥ 1 ts vaniljepasta
♥ 1,5 dl kokosolje
♥ 1,5 dl honning (eller agavesirup, se tips)
- -
♥ 6 dl frosne bringebær

Pynt:
♥ 250 g friske bringebær
♥ 250 g friske bjørnebær

Fremgangsmåte

Gjør dette kvelden i forveien:
Start kvelden i forveien med å legge både dadlene og cashewnøttene i bløt. Ha dadlene og cashewnøttene i hver sin bolle og hell over kald vann så det dekker helt. Dekk over med plastfolie og sett i kjøleskapet til dagen etter. Hell da vekk bløtleggingsvannet og tørk dadlene og cashewnøttene lett med litt kjøkkenpapir. De skal være bløte, men ikke "vannete" (hvis du skjønner hva jeg mener...).

Kvelden i forveien kan du også ha de frosne bringebærene i en skål i kjøleskapet, slik at de tiner (spar på bringebærsaften).

Bunnen:
Ha valnøttene i en food processor og kjør så de blir grovt hakket. Tilsett de bløte dadlene og kjør videre til du får en grovkornet masse (det er godt hvis det er noen stor nøttebiter, så ikke kjør blandingen for lenge).

Sett kakeringen tilhørende en rund springform på 24 cm i diameter direkte på et kakefat. Press valnøtt- og daddelblandingen godt utover bunnen av formen og sett fatet med formen i kjøleskapet.

Vaniljefyllet:
Ha cashewnøttene i food processoren først og kjør til de blir finmalte. Tilsett sitronsaft, vanilje, flytende honning (eller agavesirup) og flytende kokosfett. Kjør det hele godt sammen til du får jevn, kremete masse (se tips).

Del blandingen i to deler.

Hell den ene delen over kakebunnen i formen og sett formen i fryseren i et par timer så fyllet blir fast.

Bringebærfyllet:
Mos bringebærene og bringebærsaften sammen med en stavmikser. Press bringebærmosen igjennom en sikt slik at du får fjernet bringebærfrøene. Husk å presse kraftig med en skje og å skrape godt på undersiden av sikten så mest mulig av bringebærsaften kommer med.

Bland bringebærsaften i den andre halvparten av fyllet. Ta formen ut av fryseren og hell bringebærfyllet over vaniljefyllet i formen. Sett nå formen i kjøleskapet og la kaken stå der over natten.

Pynt:
Dagen etter kan du forsiktig løsne kakeringen fra kaken. Pynt med massevis av friske bringebær og bjørnebær på toppen!

Tips

♥ Cashewnøtter og dadler bør bløtlegges over natten. Selv om de tørkes av etterpå, vil bløtleggingen mykgjøre og få kaken til å henge bedre sammen.

♥ Kokosfettet bør være romtemperert slik at det er flytende. Fettet stivner når det blir kaldt og gjør at fyllet stivner når kaken settes i kjøleskapet over natten.

♥ Jeg har brukt fast honning i denne kaken, men varmet det lett så det ble flytende når jeg målte opp mengden. Honningen bidrar også til at fyllet stivner når det står kaldt over natten. Flytende akasiehonning kan imidlertid også brukes. Dersom du ønsker vegansk kake og vil unngå honning, kan du bruke agavesirup i stedet.

♥ Kjør fyllet nokså legge i food processoren. I starten vil det være kornete, men fortsett til du får en veldig kremete masse med så lite klumper som mulig.

♥ Jeg bruker frosne/tinte bringebær i fyllet fordi de safter seg mer når de tines og det blir lettere å presse ut den gode bringebærsaften. Har du friske bringebær, kan du varme dem opp litt for å oppnå samme effekt.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/raw-bringebaer-og-vaniljekake