

RAW SNICKERSKAGE

8 personer

Sådan gør I:

1. Blend dadlerne fint. Hvis der bruges tørre dadler, tilføj gerne lidt vand.
2. Tilføj peanuts og peanutbutter og blend yderligere, indtil bunden er sammenhængende.
3. Pres bunden ind i en form (fx en rugbrødsform).
4. Blend dadler, vaniljepulver og vand til en glat, blød dadel-karamel.
5. Smør dadel-karamellen på bunden og sæt efterfølgende på køl.
6. Smelt kokosolien og tilføj chokoladen. Rør det godt sammen.
7. Fordel chokolademassen ovenpå bunden med dadel-karamel.
8. Hak peanuts groft og fordel ovenpå chokolademassen.
9. Opbevar på køl.

Tip:

Snickerskagen kan fryses ned, hvis den skal spises på et senere tidspunkt.

Ingredienser

Bund

200 g dadler (gerne friske)
150 g saltede peanuts
3 spsk.
peanutbutter

Dadel-karamel

100 g dadler
Evt. ½ tsk.
vaniljepulver
Ca. 1 spsk. vand

Topping

100 g mørk chokolade
1 spsk. kokosolie
50 g saltede peanuts