

# Vegansk jordgubbskaka



20 min. 365 kcal SteviaSweet Crystal

## Gör så här

Låt cashewnötterna stå och dra i kallt vatten i några timmar eller över natten innan tårtan tillagas.

Blanda ihop hackade mandlar, dadlar och kokosolja till en smulig massa med en effektiv köksmaskin eller mixer. Tryck ned blandningen i en form med löstagbar botten (diameter 18-20 cm) som är försedd med bakplåtspapper.

Mixa ihop blötlagda cashewnötter, saften och det rivna skalet från en halv citron med köksmaskin eller mixer. Tillsätt jordgubbar, [SteviaSweet Crystal](#), den smälta kokosoljan och salt. Mixa tills blandningen är gräddig och slät. Häll upp fyllningen över botten. Låt tårtan frysa i 4-5 timmar eller över natten. Ta ut tårtan ur frysen och ta sedan bort formen. Låt smälta ca en timme i kylskåp. Dekorera tårtan med jordgubbar, färska myntablåd och hackad mandel.

## Ingredienser för 8 portioner

### Botten

100 g	hackad mandel
70 g (8-10 st.)	torkade dadlar
1 msk	smält kokosolja

### Fyllning

250 g	cashewnötter
saft och rivet	skal från 1/2 citron
250 g	jordgubbar
1 msk	<a href="#">SteviaSweet Crystal</a>
4 msk	smält kokosolja
1/4 tsk	salt

### Servera med

100 g	jordgubbar
	myntablåd
	hackad mandel

## Näringsvärde per portion

365	kcal
1534	kJ
14.5	g Protein
19	g Kolhydrater
29.5	g Fett