

Kochens kage

med kakao og mangocreme



*Så er det
kagetid*

Så er det kagetid med *- dehydreret bananbund*

INGREDIENSER

Bunden:
5 modne bananer
2 spsk. husk
1 knivspids vanilje
1 spsk. kakao
Lidt vand

Indholdet:

INSTRUKTION:

Nb. Opskriften kræver en dehydrator med en tilhørende kvadratisk silikonebakke.

Bunden:

Put 5 modne bananer i en blender, og tilføj vanilje, husk (loppefrøskaller) og raw kakaopulver, samt en lille smule vand. Brug så lidt vand som muligt, men lige præcist nok til at det kan blende. Blend det til en tyk cremet masse og hæld den i silikonebakken. Glat den ud med en spartel.

Sæt den i en dehydrator i 10-15 timer på 42 grader eller indtil toppen er tør, men undersiden er lidt fugtig. Vent med at fjerne bunden fra silikonebakken, indtil du skal samle den.

Kochens kage

- fortsat

Crementen:

Put kødet fra mangoen i en blender, sammen med en håndfuld friske pebermynteblade og vaniljen. Blend det hele uden vand, indtil du får en tyk creme. Tilføj 1 spiseskefuld HUSK (loppefrøskaller til bagning), og blend kort. Put crementen i en skål, og stil den i køleskabet en time, så den bliver lidt stiv.

Samlingen:

Skær kagebunden i to lige store dele, så du har til top og bund. (Hvis du vil have runde kager, kan du bruge et glas til at stikke cirkler af dejen ud med.) Læg først et lag mangocrement på bunden, derpå et lag bananskiver ovenpå. Du kan også bruge andet frugt, f.eks. jordbærskiver, appelsinstykker, hakkede dadler ol. Til sidst lægger du toppen ovenpå.

Dekoration:

Hak nødderne groft, og drys dem på toppen. Du kan evt. også bruge reven kokos.

INGREDIENSER

Crementen:

- 1 sød mango
- 1 håndfuld pebermynteblad
- 1 knivspids vanilje
- 1 spsk. HUSK

Fyldet:

- 1 banan eller andet frugt

Dekoration:

- 8 mandler
- 8 cashewnødder
- evt. reven kokos

