

DESSERT

Raffaellokaka med jordgubbar

Kock: **Sylwia Gardefors** Tid: **30 min** Portioner: **6**

Raffaello-kaka med jordgubbar, varvad havredigestive och krämig vaniljpudding gjord på hirs. Kakan behöver inte bakas och är klar på knappt 30 min, men lägg till minst 4 tim i kylen.

Kakan är glutenfri och vegansk.



INGREDIENSER

30

3 dl hirs, hela korn
7 dl havre- eller mandelmjölk
12-15 färska dadlar, urkärnade (alt. ½- 1 dl agave sirap)
3 tsk vanilj burbon extrakt
2 dl kokosflingor, osötade
0.5 dl mandelspån
300 gram färska jordgubbar
2 förpackningar semper havredigestive

GÖR SÅ HÄR

1. Koka upp valfri mjölk och lägg i hirs. Koka på svag värme under omrörning i ca 20 min eller tills hirsen är genomkokt, mjuk och liknar gröt i konsistensen.
2. Tillsätt dadlar eller agavesirap samt vaniljbourbon-extrakt och mixa till en slät pudding med hjälp av en stavmixer eller matberedaren.
3. Klä en rektangulär bakform med bakpapper eller plastfolie.
4. Lägg ett lager med havredigestive på botten, bred ut 1/4 av puddingen och strö över mandelspån. Fortsätt sedan med resterande två lager och skivade jordgubbar.
5. Toppa översta lagret med resterande pudding, strö över kokosflingor samt dekorera med jordgubbar.

6 Ställ kakan i kylen i minst 4 timmar för att låta havredigestiven bli mjuka och saftiga.