



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 kylan.

Kakan är glutenfri och vegansk.



INGREDIENSER



- 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 hirsens 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 pudningen 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 kylan i minst 4 timmar för att låta havredigestiven bli mjuka och saftiga.