



Raw chokladtryffel med jordnöt & kokos

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **20 min** Portioner: **20**



Nyttiga chokladtryfflar med kokos, jordnöt och mandel, naturligt sötade med färsk dadlar och honung.

Det är viktigt att använda väl mogen avokado för ett lyckat resultat. Mandeln kan bytas ut mot samma mängd nötter av valfri sort. Det går även bra att byta ut carobpulvret mot kakao, då får man en tryffel med lite starkare chokladsmak.



INGREDIENSER

Botten

- 10 st färsk dadlar, urkärnade
- 1 dl hackad sötmandel, skalad
- 1 dl kokosflingor
- 1 krm salt

Tryffel

- 2 st avokado, mogen

3 msk jordnötssmör
3 msk carobpulver
3 msk kokosolja med kokossmak
1 msk honung
0.5 tsk vaniljpulver eller vaniljextrakt
1 krm salt

Garnering

1 dl kokoschips
0.5 tsk flingsalt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Klä en liten rektangulär form, ca 15x20 cm, med plastfolie. En matlåda fungerar bra.
- 2** Mixa samman dadlarna med en stavmixer eller i matberedare. Tillsätt mandeln och saltet. Blanda väl och tryck ut massan i botten på formen, jämna till.
- 3** Gröp ur avokadon och blanda med de övriga ingredienserna till tryffeln. Mixa till en jämn smet och bred ut över mandelbotten. Jämna till ytan och strö över kokoschips och flingsalt.
- 4** Ställ formen i frysen tills tryffeln stelnat, ca 1 timme. Lossa kakan från formen och ta bort plastfolien, skär i bitar. Förvara i kyl.