



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

RAWKAGE/ENERGIBAR MED CHOKOLADEGANACHE





HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

RAWKAGE/ENERGIBAR MED CHOKOLADEGANACHE

10-14 portioner

INGREDIENSER:

300g udstenede dadler
250g Green Choice crunchy peanutbutter
100g saltede peanuts
2 spsk sesam
150g Ocean Spray craisins
150g mørk chokolade
1,5dl fløde
1 spsk Green Choice kokosolie

TILBEREDNING:

Peanutnutbutter og dadler køres på en foodprocessor til massen er forholdsvis ensartet. Tilsæt sesam og peanuts og puls let til jordnødderne er delt i mindre stykker.

Fordel massen i en form (cirka 25x25cm) foret med bagepapir. Presses godt sammen. Fordel craisins over massen og sæt formen på køl, mens ganachen laves.

Chokolade hakkes fint. Fløde og kokosolie bringes i kog. Sluk for varmen og kom chokoladen ved. Rør til chokoladen er smeltet, og massen har samlet sig.
Fordeles over kagen

Lad kagen afkøle helt, før den skæres i mindre stykker.

