



**super.  
nature**





---

**DETTE  
TRENGER DU**

## OPPSKRIFT

# Oslo Raw brownie

### Kakebunn

3 dl Supernature Råkakaopulver  
3 dl kokosmasse  
2 dl valnøtter  
20 dadler (friske uten steiner)  
2 dl Supernature Råkakaonibs  
4 ss Cocosa Kokosblomstsukker  
5 ss mandelsmør  
0,5 ts vaniljepulver  
0,5 ts salt  
4 ss lønnesirup

### Sjokoladekrem

2 dl Supernature Råkakaopulver  
1 dl Cocosa Extra Virgin  
2 ss Cocosa Kokosblomstsukker  
4 dl kokoskrem  
15 dadler (friske uten steiner)  
0,5 ts Supernature Fint Himalayasalt

Ha ingrediensene til kakebunnen i en blender eller foodprosessor, og kjør til deigen samler seg. Tilsett mer dadler eller sirup om deigen ikke samler seg. Dekk en rund kakeform med bakepapir, og klem ut deigen.

Ha alle ingrediensene til sjokoladekremen i foodprosessoren og kjør til en jevn og kremet konsistens. Fordel kremen på kakebunnen.

Dekorer med med hakkede nøtter og Supernaturegojibær eller Supernaturebipollen. Etter fire timer i fryseren er den klar.

© Oppskrift Tiril Refsum, Oslo Raw

---

**SLIK GJØR  
DU DET**

