

# VECKANS FAVORITER

## HANNAS VEGANSKA FRUKT & NÖTKAKA

**Recept:** Hanna Bergström,  
Nya sorters julkakor  
Ca 30 bitar

### INGREDIENSER

60 g dadlar, urkärnade  
100 g glögg  
60 g mandlar  
105 g mandelsmör  
50 g kokosolja  
¼ tsk riven muskotnöt  
2 tsk kanel  
1 tsk malen ingefära  
¼ tsk salt  
¼ dl kokos  
½ dl sesamfrön  
3 msk konjak eller mer  
Glögg  
3½ dl torkad frukt, hackad

Valfritt: 2 msk syltad  
ingefära, hackad

Florosocker till dekoration

### GÖR SÅ HÄR:

Blötlägg dadlarna i glöggen  
i minst två timmar  
eller tills dadlarna är mjuka.

Rosta mandeln i en torr  
stekpanna tills den  
börjar få färg och hacka  
sedan i bitar.

Lägg dadlarna med  
glöggen, mandelsmör,  
kokosolja, kryddor, salt,  
kokos, sesamfrön  
och konjak i en  
matberedare. Mixa till en  
slät smet. Rör i den rostade  
mandeln, torkad frukt  
och eventuellt syltad  
ingefära.

Klä insidan av en brödform,  
10\*30 cm, eller  
annan form i samma  
storlek med  
bakplåtspapper.  
Pressa ner smeten i formen  
och ställ i kylan  
för att stelna.

Ta ut kakan ur kylan och  
skär i små munsbitar.  
Pudra med florosocker som  
dekoration.