

Jarðarberjaterta

botn:

4 dl pekanhnetur

1 dl kókosmjöl (leggið í bleyti í um klst ef þær eru mjög þurrar)

3 dl döðlur

1 dl kókosolía (fljótandi)

1 msk hörfræ

2-3 msk vatn

smá salt

ylling:

500 g jarðarber

1-2 bananar

100 g kasjúhnetur

1 tsf vanilla

Setjið pekanhnetur, kókosmjöl, döðlur, kókosolíu, hörfræ og salt í matvinnsluvél og maukið. Klæðið kringlótt form með smjörpappír í botninum, þjappið. Kælið

Setjið helminginn af jarðarberjunum í matvinnsluvél, bætið saman við banönum, kasjúhnetum og vanillu. Blandið saman og setjið á botninn. Skerið jarðarberin niður og setjið yfir fyllinguna. Kælið í um klst áður en kakan er borin á borð

Kveðja, Albert <http://www.alberteldar.com>

