

Raw & Low Carb Matcha Kakao 2 Layer Cake

Kühl schmelzender Raw Cake mit Matcha



Für 1 rechteckige Form, ca. 22 x 8 cm, mit Backpapier ausgelegt

Schwierigkeitsgrad 1

Zubereitungszeit ca. 30 Min., kühl stellen mind. 2 Std.

1. Schicht Kakao, das braucht:

100 g	Kakaobutter
100 g	VITALUCE KOKOSÖL
4 EL	VITALUCE ISOMALTULOSE
50 g	Kakaopulver
1 Prise	Meersalz

2. Schicht Matcha Kokosnuss, das braucht:

150 g	Vitaluce Kokosöl
300 g	Kokosmilch (mind. 80% Kokosanteil)
3 EL	Rapunzel weisses Mandelmus
100 g	VITALUCE ISOMALTULOSE
1 Prise	Meersalz
200 g	Ölmühle Solling Kokosflocken
1 EL	Matcha Pulver (Naturkraftwerke)

Vitaluce Tipp: Füge noch **4 Kapseln VITALUCE Vita Age** der Masse bei, einfach Kapseln vorsichtig öffnen und Pulver in die Masse geben, gut verrühren.

Zubereitung

1. Alle Zutaten für die Kakaoschicht in einem Pfännchen schmelzen und dabei gut verrühren.
2. Flüssige Masse in die Form giessen, sofort kühl stellen.
3. Kokosöl, Kokosmilch und Isomaltulose in einer weiteren Pfanne schmelzen, dabei gut verrühren.
4. Kokosflocken und Meersalz einrühren, zu Letzt Matcha Pulver begeben.
5. So verrühren, dass eine leichte Marmorierung entsteht. Diese Masse auf der festgewordenen Kakao Masse verteilen, glattstreichen, ebenfalls mind. 2 Std. kühl stellen.
6. In Würfel oder Schnitten schneiden und kühl geniessen.