Suklaamoussekakku chia-mansikkakuorrutteella

**POHJA**

1,5 dl saksanpähkinöitä

1,5 dl manteleita

 10 kpl tuoreita taateleita

**SUKLAAMOUSSE:**

5 avokadoa

1 banaani

2,5 rkl kookosöljyä

3 rkl raakakaakaota

0,5-1 dl agavesiirappia

1 tl vaniljajauhetta

1 ripaus merisuolaa

**KUORRUTE:**

3 rkl chia-siemeniä

2 dl pakastemansikoita

1 sitruunan kuori

TEE NÄIN:

Pohja:

Jauha pähkinät ja mantellit karkeaksi jauhoksi monitoimikoneessa. Lisää taatelit ja anna koneen käydä, kunnes taiina tuntuu koostumukseltaan sopivalta. Vuoraa irtopohjavuoka leivinpaperilla. Levitä taikina tasaisesti vuokaan ja laita vuoka jääkaappiin.

Suklaamousse:

Soseuta avokado ja banaani tahnaksi moitoimikoneessa, lisää joukkoon muut moussen ainesosat ja sekoita tasaiseksi mousseksi. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa kaakojauhetta tai agavesiirappia. Levitä suklaamoussepähkinäpohjan päälle vuokaan.

Kuorrute:

Ota mansikat pakasteesta noin tuntia ennen kuin alat valmistaa kuorrutetta. Sekoita kaikki kuorrutteen ainekset keskenään sauvasekoittimella tai monitoimikoneessa. Levitä kuorrute suklaamoussen päälle ja laita kakku pakastimeen yöksi.

Koristelu:

Koristele sitruunamelissalla ja tuoreilla mansikoilla