

Jälkiruokia

Kookos-banaanijäätelö

- **1 iso banaani**
- **1 tölkki kookosmaitoa tai kookoskermaa**

Pilko ja pakasta ylikypsä banaani etukäteen (esim edellisenä iltana).
Laita kookosmaito tai -kerma jääkaappiin jäähtymään (tulee olla myös kylmää)
Laita banaani ja kookosmaito tai -kerma tehosekoittimeen ja sekoita.

Tarjota heti kun on vielä kylmää.

Jälkiruokia

Suklaamousse

- **Avokadoja**
- **Banaaneja**
- **Raakakaakaojauhetta**
- **Hunajaa tai agavenektaria loraus**
- **Hieman vettä, että sekoittuu**

Tehosekoita ja nauti!

Jälkiruokia

Mango-passionhedelmäherkku

2 annosta

- **1 purkki rahkaa tai paksua jogurttia**
- **1 pussi mangokuutioita => sulata**
- **½ banaani**
- **2 passionhedelmää**

Sekoita sauvasekoittimella ainekset keskenään.

Jälkiruokia

Marjainen avokado-banaanisose

2 annosta

- **pakastemarjoja**
- **1 avokado**
- **1 banaan**

Sekoita teho- tai sauvasekoittimella ainekset keskenään.

Jälkiruokia

Uuniomenat

- **3-4 omenaa**
- **sitruunanmehua**
- **voita**
- **kanelia**

Laita uunivuoan pohjalle muutama pieni voinokare.
Lisää viipaloitu omena & pirskottele päälle hieman sitruunanmehua.
Lisää pienet voinokareet & kaneli.

Paista 200 asteessa 20-25 min.

Voit tarjota uuniomenia myös pienen palan kanssa aitoa vaniljajäätelöä.

Jälkiruokia

Luumuvaaho

2 annosta

- **5-6** kuivattua luumua
- **2 dl** maitorahkaa
- **2 dl** kermavaahtoa

Laita luumut turpoamaan pieneen tilkkaan vettä jo edellisenä iltana!
Älä heitä liotuslientä pois.

Leikkaa luumut pieniksi paloiksi.

Vaahdota kerma & lisää se rahkan joukkoon.
Lisää joukkoon luumut + liotusliemi.

Jälkiruokia

Suklaamansikat

- tummaa suklaata (kaakaopitoisuus väh. 80 %)
- tuoreita mansikoita

Sulata suklaa vesihauteessa
(melkein kiehuvaan veteen laitetaan toinen astia, jossa suklaa sulaa).

Kasta mansikoista toinen puoli suklaaseen.
Anna jäähtyä.



Jälkiruokia

Kookosjätelö

- **Purkki (tai useampi) kookoskermaa**
- **Pussi mansikoita tai muita marjoja**
- **Loraus Agavesiirappia tai hunajaa**
- **Extrana muutama kardemumman siemen**

Tehosekoita aineet ja pakasta

Jälkiruokia

Cashewvanilijakastike

(omenapiirakalle)

- **Liotettuja cashewpähkinöitä**
- **Aitoa luomuvaniljaa**
- **Agavesiirappia**
- **Vettä, että sekoittuu**

Tehosekoita vähässä vedessä.

Tarjoile hedelmäsalaatin, marjojen tai piiraan kanssa

Jälkiruokia

Omenapiirakka (tehosekoittimella)

Pohja:

- **n. 3 dl auringonkukansiemeniä**
- **n. 2 dl rusinoita**
- **1 rkl kaakao tai carobjauhetta (raaka, luomu)**

Täyte:

- **5-6 keskikokoista omppua**
- **n. 2-3rkl hunajaa maun mukaan**
- **1 rkl kanelia**
- **1/2 sitruunan mehu**

Päälle:

- **Kookoshiutaleita**
- **Pilkottua omenaa**

Sekoita erikseen pohja ja täyte tehosekoittimessa.

Painele pohja vuokaan esim, lusikalla.

Lisää päälle täyte ja pilkotut omenat.

Tarjoile cashewvaniljakastikkeen kera.

Jälkiruokia

Suklaaunelmakakku

6-8 annosta

- **310 g tummaa suklaata (väh. 80 %)**
lisäksi
- **185 g suklaata kuorutukseen**
- **10 isoa kananmunaa => erottele valkuaiset ja keltuaiset**

Vuoraa irtopohjainen kakkuvuoka (halkaisia 20 cm) leivinpaperilla.
Anna paperin ulottua hiukan reunan yli.

Kuumenna uuni 250 asteeseen.

Sulata 310 g paloitetua suklaata vesihauteessa isossa astiassa.

Veden oltavaa kiehuva; kulhon puhdas eikä saa osua veteen.

Sekoita säännöllisesti (sulatus kestää n. 15 min)

Vatkaa munan valkuaiset vaahdoksi.

Vahto on valmista kun muodostuneet harjanteet ovat kestäviä (älä vatkaa liikaa).

Vatkaa eri kulhossa keltuaisten rakenne rikki.

Ota suklaa kulho vesihauteen päältä ja sekoita keltuaiset varovasti sekaan.

Lisää muutama ruokalusikallinen valkuaisvaahtoa sekoittaen
vain sen verran että ainekset yhdistyvät.

Kääntelee loppu valkuaisvaahdo nopeasti ja varovasti joukkoon.

Varo sekoittamasta liikaa.

Lopputulokset pitäisi olla kevyttä moussea.

Kaada suklaaseos vuokaan.

Paista tasan 8 min.

Ota vuoka uunista ja jäähdytä ½ h.

Laita jäähtynyt vuoka jääkaappiin 12 h tai koko yöksi.

Kakun viimeistely:

Ota vuoka jääkaapista ja kumoa kakku isolle lautaselle / alustalle.

Sulata loppu suklaa kuten edellä ja kaada ohut kerros suklaata kakun päälle.

Jäähdytä kakkua vielä n. 5 min jääkaapissa.

Kasta terävä veitsi kuumaan veteen ja leikkaa kakku

Makeisia

Vaihtoehtoinen suklaa

- 50 g kylmäpuristettua kookosöljyä (luomu- tai luontaistuotekaupoista)
- 2 dl aitoa, sokeritonta kaakaojauhetta
- konvehtivuokia

Sulata kookosöljy vesihauteessa erillisessä astiassa.
Sekoita kaakao pienissä erissä hyvin joukkoon.
Annostele vuokiin ja anna jäähtyä. Säilytä jääkaapissa.

Sekaan voi halutessa lisätä esim. kookoshiutaleita, hasselpähkinä- tai mantelirouhetta

Makeisia

Raakasuklaa

Tämä annos n. 2 hlölle

- 2 dl kookosöljyä
- 2/3 dl kaakaojauhe
- 1/2 dl cacaonibsit tai cacaopavut
- 2,5 rkl agavesiirappia
- 3-4 rkl rusinoita tai joitain kuivamarjoja
- 1/2 tl laatusuolaa
- (1 tl lakritsinjuurta halutessasi)

Sulata kookosöljy vesihauteessa (jos tarvitsee).

Sekoita muut aineet sekaan anna imeytyä hetken ja sekoittele ettei jää kimppejä.

Lisää seos lautaselle tai jääpalamuotteihin.

Jäädytä jääkaapissa (2 tuntia) tai pakkasessa (20min).

Nauti!

Makeisia

Hedelmäsuukot => Hedelmäpallerot

- 1 dl aprikoosia
- 1 dl rusinoita
- 1 dl taateleita
- 1 dl mantelirouhetta

Liota hedelmiä vedessä hetki. Jauha hedelmät monitoimikoneella (lisää pieni tilkka vettä tarvittaessa) ja pyörittele pallot mantelirouheessa.

Makeisia

Pähkinäsuklaa

- **100 g pähkinöitä (esim. pistaasipähkinän sydämiä, cashew-pähkinää, macadamiapähkinöitä)**
- **200 g tummaa suklaata (kaakaopitoisuus väh. 80 %)**

Levitä pähkinät vadille.

Sulata suklaa vesihauteessa
(melkein kiehuvaan veteen laitetaan toinen astia, jossa suklaa sulaa).

Kaada sulanut suklaa pähkinöiden päälle ja anna jähmettyä.

Murra jähmettynyt suklaa palasiksi. Säilytä kannellisessa astiassa.

Makeisia

The Magic 7 suklaa

(Jaakko Halmetoja)

- **125g (2.5 dl raastettua kaakaovoita)**
- **5 rkl raakaa kaakaojauhetta**
- **3 rkl lucuma-jauhetta**
- **2 rkl maca-jauhetta**
- **2 rkl kotimaista, juoksevaa luomuhunajaa**
- **3 tippaa eteeristä piparminttuöljyä**
- **Ripaus laatusuolaa**

Lisää seos lautaselle tai jääpalamuotteihin.

Jäädytä jääkaapissa (2 tunia) tai pakkasessa (20min).

Nauti!