



پوسته کیک:

- 1 فنجان بادام خام (خیس خورده از شب قبل و سپس خشک گردد و در یخچال نگه داشته شود)
- یک چهارم فنجان پودر کاکائو
- 3 عدد خرما



طرز تهیه: تمام مواد را در غذا ساز باهم مخلوط نمائید. تا زمانی که کاملاً ریز گردند، مخلوط کنید. مخلوط وقتی فشرده می شود، باید بهم بچسبد. اگر نمی چسبد، آب اضافه کنید، 1 قاشق غذا خوری آب در هر بار تا زمانی که به بافت دلخواه برسید. یک چهارم فنجان از خمیر را کنار بگذارید. بقیه را در کف قالبهای کمر بندی یا pan springform پانزده سانتی متری فشار دهید. سپس در یخچال بگذارید.

پر کننده:

3 عدد پرتقال (مطمئن شوید که پرتقال های خیلی خوبی باشند)
دو سوم فنجان شیر خرم (شهد آگاو یا شکر قهوه ای، عسل استفاده نکنید، چون کیک خیلی دیر شکل قالب را می گیرد)
دو و نیم فنجان بادام هندی خام (حداقل برای سه ساعت خیس خورده باشد)
سه چهارم فنجان کره نارگیل

طرز تهیه: پوست تمام پرتقال ها را رنده کنید. شما باید حداقل 3 قاشق غذا خوری پوست پرتقال رنده شده داشته باشید. مراقب باشید که فقط بخش نارنجی پوست را رنده کنید، زیرا بخش سفید پوست تلخ است. آب تمام پرتقال ها را بگیرید. شما باید حدود دو سوم فنجان آب پرتقال داشته باشید. بادام هندی، شیرین کننده دلخواه تان، کره نارگیل، پوست پرتقال رنده شده و آب پرتقال را در غذا ساز بریزید و تا وقتی که خیلی نرم و یکنواخت شوند، مخلوط کنید. مخلوط حاصله را روی پوسته که از قبل آماده کرده بودید، بریزید، یک چهارم فنجان از مخلوط برای پوسته را که کنار گذاشته بودید، روی آن بپاشید و حداقل 4 ساعت قبل از سرو کردن، آن را در یخچال قرار دهید تا خود را بگیرد. کیک آماده است!

دستور تهیه کره نارگیل خام گیاهی:

<http://www.phce.org/1389-08-22-15-09-32/719-1390-08-05-14-59-08.html>

[برای آشنایی با انواع قالب کیک ها:](#)

<http://julietgabriel.blogfa.com/post-158.aspx>