Ωμοφαγικό
χριστουγεννιάτικο δέντρο

<u>Υλικά για 6-8 άτομα:</u>

ΓΙΑ ΤΟ ΚΥΡΙΟ ΜΕΡΟΣ ΤΟΥ ΔΕΝΤΡΟΥ

- 100γρ καρύδια
- 50γρ ηλιόσπορος
- 30γρ κοπανισμένος λιναρόσπορος
- 3 αποξηραμένα φυσικά σύκα (χωρίς θειάφι) μουλιασμένα για λίγη ώρα σε ζεστό νερό και χοντροκομμένα
- 2 βασιλικοί χουρμάδες χωρίς κουκούτσι
- 15γρ λιωμένο λάδι καρύδας
- 20γρ σκούρο κακάο
- 1 κ.γ. ξύσμα ακέρωτου βιολογικού πορτοκαλιού

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ ΚΡΕΜΑΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

- 140γρ σταφίδες
- 15γρ λιωμένο λάδι καρύδας
- 20γρ σκούρο κακάο
- αν χρειαστεί λίγο νεράκι για να βοηθήσει στην πολτοποίηση

ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

- 4-5 κ.σ. (25γρ) φυσικά χρωματισμένο πράσινο ινδοκάρυδο
- 1 κ.σ. (5γρ) λευκό ινδοκάρυδο
- 20 τεμ. (5γρ) goji berries

Εκτέλεση:

1. Βάλτε τα καρύδια, τον ηλίσπορο, τον λιναρόσπορο, τα σύκα, τους χουρμάδες, το λιωμένο λάδι καρύδας και το ξύσμα πορτοκαλιού στο μούλτι ή τον επεξεργαστή τροφίμων σας και χτυπήστε τα για μερικά λεπτά μέχρι να ομοιογενοποιηθεί το μείγμα. Και να μείνουν λίγα κομματάκια καρυδιού ή ηλιόσπορου, μη σας ανησυχεί, είναι και πιο νόστιμο στο μάσημα.
2. Βγάλτε τη ζύμη και σχηματίστε ένα κώνο με τα χέρια σας (όπως το βλέπετε στη φωτογραφία), και βάλτε το στο ψυγείο για 15-20 λεπτά για να στερεοποιηθεί λίγο περισσότερο.
3. Για τη γέμιση, απλά βάλτε όλα τα υλικά στο μούλτι και χτυπήστε μέχρι να γίνει μία κρέμα ομοιγενής.
4. Βγάλτε το "δέντρο" από το ψυγείο και κόψτε το οριζόντια, σε 3-5 φέτες. Εγώ συνήθως κάνω 4 ή 5.
5. Κρατήστε στην άκρη 2 κ.σ. από την κρέμα, και την υπόλοιπη μοιράστε την ανάμεσα στα "πατώματα" του δέντρου. Στρώστε το σχήμα του δέντρου γύρω γύρω και απλώστε την κρέμα που κρατήσατε γύρω γύρω ώστε να καλυφθεί όλη η επιφάνεια (για να μπορέσουν να κολλήσουν τα διακοσμητικά μας!).
6. Κολλήστε πάνω στο δέντρο το πράσινο ινδοκάρυδο και βάλτε τα goji berries εδώ κι εκεί σαν μπάλες. Τέλος πασπαλίστε το λευκό ινδοκάρυδο από πάνω, για να φαίνεται σα χιονισμένο. Καλή επιτυχία, και ΚΑΛΕΣ ΓΙΟΡΤΕΣ με υγεία ΣΕ ΟΛΟΥΣ!