

SUND CHOKOLADEKAGE MED KOKOS

Lækker og sund chokoladekage med kokos i både kagen og glasuren. Den får sin skønne sødme fra dadler og kakao, og der er hverken tilsat sukker eller mel. Kagen er perfekt svampet og smager fantastisk.

Til

- 15 friske dadler (ca. 180 g uden sten)
- 3 æg
- 2 dl mælk
- 2 spsk olie (evt. kokosolie)
- 100 g mandler (eller mandelmel)
- 1 tsk bagepulver
- 1 tsk natron
- 1 tsk vaniljepulver
- 3 spsk kakaopulver
- 1 knsp salt
- 1 dl kokosmel

Glasure

- 60 g mørk chokolade
- ½ dl kokosmel

FEDTFATTIG

Fjern stenene fra dadlerne, og blend dadler og æg i en blender eller minihakker, til det er en fin masse. Kom det op i en skål, og bland mælk og olie i.

Blend mandlerne til fint mel eller brug mandelmel. Bland mandelmel med bagepulver, natron, vaniljepulver, kakao og salt. Rør de tørre ingredienser sammen, så der ikke er klumper, og bland det i dejen.

Rør til sidst kokosmel i, og bland det hele godt sammen. Beklæd en springform (18 cm i diameter) med bagepapir, og hæld dejen op i. Bag i ca. 35-40 minutter ved 180 grader.

Lad kagen køle af.

Smelt chokoladen i mikroovnen eller over vandbad, og bland kokosmel i. Fordel det ud over kagen, og lad det størkne.

