

SUND CHOKOLADEKAGE

Lad kagen køle helt af, og top så med resten af det hakkede chokolade.

Vanvittig luftig og lækker sund chokoladekage, som kun indeholder sunde og gode råvarer. Kakao og mørk chokolade giver tilsammen en dejlig smag af traditionel chokoladekage, men uden at den indeholder mel og sukker.

Til

- 2 dl mandler
- 2 dl havregryn
- 1 tsk vaniljepulver
- 1 tsk bagepulver
- 1 tsk natron
- 1 knsp salt
- 2 spsk kakaopulver
- 20 dadler
- 3 dl mælk
- 3 æg
- 100 g mørk chokolade

FEDTFATTIG

Blend mandler og havregryn (brug glutenfri havregryn, hvis du ikke kan tåle gluten) helt fint i en foodprocessor, minihakker eller blender.

Kom det op i en lille skål, og bland vaniljepulver, bagepulver, natron, salt og kakaopulver i.

Fjern stenene fra dadlerne, og blend dem sammen med mælk, indtil der ikke er nogen klumper. Kom massen op i en skål, og pisk æggene i ét ad gangen.

Pisk så de tørre ingredienser i.

Hak chokoladen groft, men hold en lille smule tilbage til at toppe med, når kagen er færdig. Vend den hakkede chokolade i dejen.

Smør en form (25x25), og hæld dejen heri. Bag kagen i ca. 25 minutter ved 200 grader ved over- og undervarme midt i ovnen.

