

Triple bønnebrownie

Opskrift til 12 stykker

Kagen tager kun 30-40 minutter at lave. Men den skal lige have en ærlig chance for at blive rigtig god. Derfor: sæt en time af til at den hviler i fryseren inden servering.

Samlet tid

2 timer

Ingredienser

Bønnebrownie

- 1 dåse kidneybønner eller sorte bønner
- 4 æg
- 100 g mandler
- 2 spsk. bagekakao
- 12-13 bløde dadler
- ½ stærkt espressoskud
- lidt salt
- 2 spsk sirup

Peanutlag

- 175 g peanutbutter
- 3 spsk. lys sirup eller dadelsirup

Chokoladeganache

- den fede del af en dåse kokosmælk
- 100 g mørk chokolade
- lidt flagesalt til toppen

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 180 grader varmluft og hiv en foodprocessor frem. Dræn bønnerne og udsten dadlerne og kom begge i samt æg, mandler, den bryggede kaffe, lidt salt og sirup. Blend og kom i en smurt eller beklædt form. Bag kagen i 18-20 minutter.
2. Imens blander du peanutbutter og sirup og smører det så over den afkølede kage.
3. Smelt chokoladen og bland med den fede del af en dåse kokosmælk, kom det over peanut laget.
4. Drys med lidt flagesalt og kom kagen i fryseren i en times tid.
5. Når kagen er helt fast og kold, skæres stykker. Velbekomme.