

# Dadelkage med drømmekage top

Opskrift til 9

Denne chokoladekage er kompakt, intens og tung. Den er UBESKRIVELIG god, især når man tænker på, at den er uden sukker og smør! I toppen er der dog lidt flormelis, men selve chokoladekagen er lavet på dadler og mandler (undlad toppen hvis du vil holde kagen sukkerfri). Men den smager ikke af klassisk dadelkage, som man måske kender det. Med lidt kaffe og kanel i bunden, får den en anderledes smag. Kagen er klart bedst når den er kold og har stået lidt efter bagning.

Forberedelsestid

15 min

Tilberedelsestid

35 min

Samlet tid

50 min

## Ingredienser

### Chokoladekage

- 90 g mandler
- 230 g bløde friske dadler (udstenede)
- 2 æg
- 1 lille spsk. kaffepulver opløst i 3 spsk. vand
- 1/4 dl olie (jeg brugte olivenolie), smør kan også sagtens bruges
- 2 store spsk. kakao
- 1 tsk. bagepulver
- 2 tsk. kanel
- 1/3 tsk. salt

### Drømmekagetopping

- 8 bløde friske dadler (udstenede)
- 100 g kokosmel
- 2 store spsk. smør
- 1 lille spsk. kaffepulver opløst i knap 1/2 dl vand
- 1 dl flormelis

## Sådan gør du

### Dadelkagen

1. Blend mandlerne til mel i en blender, food processer eller minihakker
2. Udsten dadlerne (smid stenene ud) og kom dadlerne ned i blenderen til mandelmelet sammen

Opskrift printet fra [www.juliebruun.com](http://www.juliebruun.com)

med resterende ingredienser – giv den en tur til det hele er blendet ud

3. Kom det i en kageform beklædt med bagepapir (den jeg brugte måler ca. 25\*25 cm) Giv kagen en lille halv time ved 200 grader (hold øje, da ovne kan være ret forskellige) Den skal ikke hænge fast på en gaffel, hvis du stikker i den – men den må bestemt heller ikke få for meget.

### **Drømmekagetopping**

1. Fjern stenene fra dadlerne (kasser dem) og mos dadlerne med en gaffel i en skål.
2. Kom kokosmel, smør, kaffe og flormelis ned til de meste dadler og rør det sammen
3. Når kagen har fået de her 25-30 minutter, kommer du kokostoppingen på og giver kagen yderligere 5-10 minutter i ovnen, til den er gylden og efter din mening perfekt ristet.