

Chokoladekage med kaffefrosting og daim

Opskrift til 12-16 stykker

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

25 minutter + køletid

Samlet tid

1,5 timer

Ingredienser

Chokoladekage

- 90 g mandler
- 230 g bløde friske dadler (udstenede)
- 3 æg
- 1 lille spsk. kaffepulver opløst i 3 spsk. vand
- 50 g smør
- 3 spsk. kakao
- 1 tsk. bagepulver
- 2 tsk. kanel
- 1/3 tsk. salt

Kaffefrosting

- 150 g flormelis
- 3 spsk. kaffe (færdigbrygget og gerne stærk)
- 75 g smør
- 2 tsk. vaniljesukker
- 100 g daim til pynt

Sådan gør du

1. Start med at bage kagen (før du laver din topping): tænd ovnen på 180 grader varmluft
2. Blend mandlerne til mel i en blender, food processer eller minihakker
3. Udsten dadlerne (smid stenene ud) og kom dadlerne ned i blenderen til mandelmelet sammen med resterende ingredienser – giv den en tur til det hele er blendet ud
4. Kom det i en kageform beklædt med bagepapir (den jeg brugte måler ca. 20*20 cm)
5. Giv kagen 20-30 min (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.
6. Lad kagen køle af imens du laver din top: kom flormelis, kaffe, smør og vaniljesukker i en skål og pisk det godt. Smør din frosting på den afkølede bund
7. Hak daim groft og kom over.