

Den du ved nok kage - en sundere version

Ingredienser

Kagen

- 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

Topping

- 100 g kokosmel
- 2 store spsk. kakao
- 4 spsk. smør
- 1/2 dl stærk kaffe
- 10 bløde dadler

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 180 grader
2. Kom mandler i en minihakker eller food processor og kød til mel
3. Fjern stenene fra dadlerne, til disse og alle de andre ingredienser til mandelmelet og bland det rundt
4. Fordel dejen i en form på ca 20*30 cm beklædt med bagepapir, bag kagen i 10 minutter
5. Lav toppingen ved at røre ingredienserne sammen og fordele den over kagen
6. Bag kagen yderligt 20-35 minutter, ind til dejen ikke hænger fast på en gaffel når du stikker i kagen. Pas på toppingen ikke bliver brændt, læg evt. et stykke sølvpapir over kagen de sidste 10 minutter af bagetiden.