

Sund chokoladekage

Opskrift til 12

Forberedelsestid

10 min

Tilberedelsestid

25 min

Samlet tid

35 min

Ingredienser

Chokoladekage

- 400 g bløde dadler (målt uden sten)
- 150 g mandler
- 1/3 tsk. salt
- 2,5 spsk. kakao
- 4 spsk. agavesirup
- 1 stor spsk. kokosolie eller smør
- 5 æg

Chokoladetop

- 100 g mørk chokolade
- 100 g hvid chokolade

Sådan gør du

Chokoladekage

1. Tænd ovnen på 180 grader
2. Fjern stenene fra dadlerne og kom dem i en minihakker eller foodprocessor sammen med mandler, salt, kakao, sirup, kokosolie og æg – blend det hele godt rundt. Hvis din blender eller food processer ikke er så stærk, vil jeg anbefale at blende mandler først og derefter tilsætte de mere våde ting til blenderen.
3. Beklæd en springform med bagepapir (den jeg brugte måler ca. 20*20 cm) og kom dejen her i
4. Bag kagen i ovnen i ca. 25 minutter, hold øje så den ikke får for meget, – det skal være sådan at dejen ikke hænger fast på en gaffel længere, når du stikker i den.
5. Kom den mørke chokolade på kagen og lad den smelte her. Smør den ud
6. Smelt den hvide chokolade over vandbad og hæld den fra side til side hen over kagen, så de laver et fint mønster