

Chokoladekage med sorte bønner

Ingredienser

125 gr. dadler

150 gr. kogte sorte bønner (skal sættes i blød 8-12 timer før kogning)

2 æg

50 gr mandelmel

40 gr jomfrukokosolie

¾ dl. Mandelmælk eller soya fløde

15 gr. god ren kakao

80 gr. grofthakket mørk chokolade 70-85 %

1 tsk. Bagepulver

½ tsk. Salt

½ tsk. Vanilje pulver

Evt. ¼ tsk. cayennepeber



Serveres med flødeskum eller soya skum/kokos flødeskum og f.eks. friske bær.

Sådan gør du:

De sorte bønner sættes i blød i 8-12 timer, vandet skiftes og de koges i ca. en time.

Alle ingredienser undtagen chokoladen køres i foodprocessor – chokoladen hakkes og kommes i.

Dejen fyldes i en smurt form på ca. 20 x 25 cm. Og bages i 25-30 minutter i almindelig ovn på 180 grader og på 175 ved varmluft.

Der kan puttes hakket valnødder, lidt kokos mm. i kagen efter behag.

