

Chokoladekage uden mel og tilsat sukker

6 - 8 portioner



nem

Op til 20 Min.



Til denne chokoladekage er det nødvendigt at have en foodprocessor, kraftig blender eller lignende.

1 Chokoladekage uden tilsat sukker:

Tænd ovnen på 180° C traditionel varme.

Kom dadler, banan, æg, kokosolie og kaffe i en foodprocessor og blend til dejen er jævn og luftig. Hæld derefter dejen i en ren skål.

Blend hakkede mandler, kakao og bagepulver. Rør blandingen sammen med dejen.

Hæld dejen i en smurt [springform \(ø 20 cm\)](#), gerne med bagepapir i bunden, fordel dejen jævnt. Bag kagen midt i ovnen i 25-30 minutter. Afkøl kagen på en bagerist.

Ingredienser:

Redskaber:

foodprocessor

Dr. Oetker Retro springform; ø 20 cm

Chokoladekage uden tilsat sukker:

15 dadler uden sten , store

1 banan , stor

3 æg str. M/L

4 spsk. kokosolie

3 spsk. stærk kaffe eller espresso

1 ½ poser Dr. Oetker Hakkede Mandler (75 g.)

45 g Dr. Oetker Baking Cocoa

1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver

Kokosflødeskum med kakao:

1 pose Dr. Oetker Mandelflager (50 g.)

2 dl kokosmælk , taget af den fede del fra dåsen

1 spsk. Dr. Oetker Baking Cocoa

1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste



② Kokosflødeskum med kakao:

Rist mandelflager på en tør pande uden brug af fedtstof.

Pisk den tykke del af kokosmælken luftig. Vend kakao og Vanilla Paste i cremen. Server den afkølede kage med kokoscreme og ristede mandelflager.

Tips:

Server dadelkagen med friske bær, som f.eks. blåbær eller hindbær.

