

Chokoladekage uden tilsat sukker

6 portioner



nem

Op til 40 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
springform; ø 20 cm
stavblender

Chokoladekage:

2 æg str. M/L
100 g sukrin
1 knsp. fint salt
½ tsk. Dr. Oetker Naturlig
Vaniljeekstrakt
100 g Dr. Oetker Mandelmel
25 g kakao
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
70 ml mandelmælk
20 g kokosolie flydende

Chokolade creme med avokado:

1 avokado moden
10 g kakao
20 g sukrin

Pynt:

30 g friske solbær
40 g friske blåbær
1 spsk. kakaonibs
spiselige blomster

1 Chokoladekage:

Tænd ovnen på 180 °C traditionel ovn.

Del ægeblommer og hvider. Pisk æggehviderne stive sammen med sukrin og salt.

Pisk æggeblommerne skummende sammen med Naturlig Vaniljeekstrakt. Rør mandelmel, kakaopulver og bagepulver i æggeblommerne. Tilføj mandelmælk og kokosolie lidt efter lidt. Vend forsigtigt de piskede æggehvider i dejen. Kom dejen i en springform (ø 20 cm) med bagepapir i bunden.

Bag kagen i midten af ovnen i 25-30 minutter, og sæt derefter kagen til afkøling.

2 Chokolade creme med avokado:

Udsten avokadoen og brug en ske til at få avokadokøddet ud. Kom avokado, kakaopulver og sukrin i en skål og blend med en stavblender til massen er glat og cremet.

Fjern bagepapiret fra den afkølede kage og smør cremen ud på toppen af kagen. Dekorér kagen med blåbær, solbær, kakaonibs og spiselige blomster.



Dr. Oetker Danmark A/S

Tips:

Hvis du ikke er diabetiker eller spiser efter en Keto-diæten, kan du udskifte sukrin med tilsvarende mængde dadler.

Brug gerne sæsonens bær til pynt, fx kirsebær eller jordbær.

