



## Chokolade kage med sorte bønner

- 125 g dadler, friske
- 150 g kogte sorte bønner
- 2 æg
- 1 dl sukker – gerne rørsukker pga smagen
- 50 g mandelmel eller  $\frac{3}{4}$  dl hvedemel (brug mandelmel, hvis den skal være glutenfri)
- 40 g kokosolie
- $\frac{3}{4}$  dl mandelmælk eller letmælk
- 15 g kakao
- 75 g grofthakket mørk chokolade 70%
- $\frac{1}{4}$  rød chili
- $\frac{1}{2}$  tsk bagepulver
- $\frac{1}{2}$  tsk natron
- $\frac{1}{2}$  tsk salt

1. alle ingredienser, undtagen chokoladen kører i foodprocessor
2. chokoladen røres i og dejen fyldes i en smurt form (ca. 20x 25 cm)
3. Bages i 25-30 minutter ved 180 grader
4. Serveres med flødeskum og evt. friske bær