

Rødbede – chokoladekage

300 g Rødbeder, revet groft

5 Æg

1 dl. Rapsolie

1 dl kærnemælk

4 dl. sukker

1 dl. Kakao

4 dl. hvedemel

2 tsk. Bagepulver

2 tsk natron

1. Æg og sukker piskes godt
2. Olie piskes i
3. Kærnemælk røres forsigtigt i
4. Alle de tørre dele blandes let i dejen
5. Rødbeder vendes i dejen som det sidste
6. Kagen bages i 2 store tærtefade eller en lille bradepande ca. 45. minutter ved 160 grader.