



## Mazarinkage, sukkerfri

16 stk

### Ingredienser

240 g tilberedte hvide bønner, evt fra dåse  
 4 mellemstore æg  
 100 g mandelmel  
 15 g fiberHUSK  
 100 g perfect multisød, EASIS  
 50 g oliemargarine  
 2 tsk mandelessens  
 100 g chokolade, mindst 70%

#### Tip!

Skær kagen før chokoladen er helt størknet, således at chokoladen ikke knækker.

### Fremgangsmåde

1. Tænd ovn på 160 grader varmluft
2. Skyl bønnerne godt i en si med koldt vand
3. Blend alle ingredienser, med undtagelse af chokoladen, til en fedtet dej i din blender eller foodprocessor
4. Hæld dejen i en smurt springform ( 20 cm ), med bagepapir i bunden. Glat overfladen med en dejskraber
5. Bages i ovnen i ca 20-25 min eller indtil du kan stikke en pind i midten af kagen uden at få dej med op
6. Hak chokoladen
7. Fordel den hakkede chokolade over den varme kage og lad den smelte
8. Sæt kagen i ovnen et ½ minut, hvis chokoladen skal have lidt hjælp til at smelte
9. Fordel chokoladen over kagen med en pensel og sæt den i køleskabet til afkøling

Næringsindhold	Pr. 100 g	Pr. stk (58 g)
Energi	277 kcal/1163 KJ	178 kcal/605 KJ
Fedt	20 g (56 E%)	11 g
Kulhydrat, tilgængelig	24 g (30E%)	12 g
Sukkerarter	4 g	2 g
Kostfibre	3g	1½g
Protein	9 g (12E%)	5 g