



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	11 g
Kulhydrat	24 g	12 g
Protein	9 g	5 g