

Chokladkaka med rödbeta



Över 60
min



10
ingredienser



Medel

Baka en beta! Prova en spännande chokladkaka där rivna rödbetor förstärker chokladsmaken. Lönnsirap bidrar med lågmäld sötma, så förvänta dig inget supersött fika. Med olivolja i stället för smör berikas chokladkakan med nyttiga fetter.



Ingredienser 12 portioner

300 g rödbetor
1 1/2 dl olivolja
1 1/2 dl lönnsirap eller honung
75 g mörk choklad
3 ägg
3 3/4 dl siktat dinkelmjöl
2 tsk bakpulver
5 msk kakao
1 krm salt
riven kokos till formen

Gör så här

Sätt ugnen på 175°C.

Smörj en sockerkaksform med olja och "bröa" med riven kokos.

Skala och finriv rödbetorna, det ska bli ca 3 dl (för 12 portioner).

Värm olja och lönnsirap eller honung i en kastrull på svag värme.

Tillsätt choklad i mindre bitar. Rör om tills chokladen smält.

Ta från värmen. Tillsätt rivna rödbetor och äggen under omrörning.

Blanda alla torra ingredienser. Sikta ner i rödbetssmeten. Rör om.

Häll smeten i formen. Grädda ca 35 minuter mitt i ugnen, kontrollera med en sticka.

Stjälp upp och låt svalna helt.