

Lækker luftig chokoladekage med sorte bønner



12 stykker

200g kogte sorte bønner
100g blødt smør
200g rørsukker
100g smeltet chokolade
Korn af ½ stang vanilje
1 nip salt
½ dl kakao
1 tsk. bagepulver
½ tsk. natron
5 små æg



Fremgangsmåde

Blend bønnerne i en foodprocessor, kom smør og sukker i foodprocessoren og blend til massen er glat. Kom smeltet chokolade i og blend igen. Kom vanilje og salt i og herefter kakao, bagepulver og natron. Blend æggene i et ad gangen. Fyld kagemassen i en bradepande eller i 12-14 muffinforme. Bag i 25-35 minutter ved 185 grader. Tjek at de er gennembagte. Servér ved stuetemperatur.

Obs! Kagen er meget luftig og fugtig. Holder sig i flere dage ved stuetemperatur.