

Feijon Preto FS0513, Chokoladekage med sorte bønner

Denne opskrift bringer jeg med tilladelse fra Louisa Lorang, som har lavet den i Go Morgen Danmark. Jeg har modereret pynt og tilbehør, og jeg bruger ikke køkkenmaskiner, men håndkraft.

200 g kogte sorte bønner
100 g blødt smør
100 g rørsukker
100 g smeltet, mørkchokolade
korn af 1/2 stang vanilje
1 nip salt
1/2 dl kakao
1 tsk. bagepulver
1/2 tsk. natron
5 æg

Blend bønnerne i en foodprocessor, kom smør og sukker i foodprocessoren og blend til massen er glat og samlet. Kom smeltet chokolade i og blend igen. Kom vanilje og sukker i og bland kakao, bagepulver og natron sammen. Blend æggene i et ad gangen. Fyldes i springform foret med bagepapir og bages ved 185 grader i 25-35 minutter, eller til den er gennembagt.

Merete Juul sept 2013