



Rødbede-chokoladekage med nødder

En sundere chokoladekage, der smager himmelsk!



[Bedøm opskrift](#)



60+ min



Aug – Apr



Vegetar

Ingredienser

12- 16 stk.

3 æg str. M/L

200 g mørk muscovadosukker

1.5 dl olie f.eks. solsikkeolie

300 g **revet rødbede (250g rensset vægt)**

½ dl kakao

250 g hvedemel

1 spsk vaniljesukker

2 tsk bagepulver

75 g hakket mørk chokolade

50 g hakkede mandler

50 g hakkede valnødder

Opskrift og styling: Gitte Heidi Rasmussen. Fotograf: Betina Hastoft

Tilberedning

- 1 Pisk æg og sukker til en luftig æggesnaps.
- 2 Tilsæt olie lidt ad gangen mens der piskes, så du får en luftig og homogen blanding.
- 3 Rør revet rødbede i og sigt kakao, hvedemel, vaniljesukker og bagepulver i dejen.
- 4 Rør dejen sammen og kom den i en bageform beklædt med bagepapir, ca. 20*30 cm.
- 5 Drys med chokolade, mandler og nødder.
- 6 Bag kagen 35-40 min. ved 175°C, mærk efter med et træspyd om den er bagt, hvis der sidder dej på spyddet, skal den have lidt mere. Afkøl på rist, drys evt. med flormelis og skær den i passende stykker.

