

Urtepottekage med rødbeder og chokolade

INGREDIENSER:

3 æg
300 g økologisk rørsukker
150 g smør
160 g 72% chokolade
100 g speltmel
1 tsk. vaniljepulver
1 tsk. bagepulver
100 g fint til mellem hakkede hasselnødder
200 g groftrevne rødbeder

Pynt:

Citronmelisse eller mynte som blade
Små urtepotter



FREM GANGSMÅDE:

Tænd ovnen på 180 grader.
Pisk æg og sukker skummende.
Smelt ved svag varme smør og chokolade i en gryde. Tag det af varmen.
Speltmel, vaniljepulver og bagepulver blandes sammen og tilsættes til æggeblandingen. Rør det i med en let hånd.
Tilsæt smør/chokoladeblandingen, og rør det stille og roligt godt rundt.
Tilsæt de groftrevne rødbeder og de hakkede hasselnødder.
Hæld dejen $\frac{3}{4}$ op i små muffinsforme.

Opskriften af udarbejdet af Katja Stock, der deltog i Den store Bagedyst i samarbejde med Haveselskabet.

Bag dem i ca. 14 min. Stik med en skarp kniv/strikkepind i kagen. Er der ikke dej på kagen, er den færdigbagt. Alternativt kan du også bage den i en 40 x 26 cm bradepande, bagetiden er her ca. 21 min.
Køl kagen helt af, før du skærer i den. Den kan sagtens stå i nogle dage i en tætsluttende pose uden at miste friskheden.

