

# Konsulindens chokoladecake

Original opskrift er fra Tørsleffs blå bagebog

– tilpasset og 'veganiseret' af Jette Boye

Ingredienser til én sandkageform
2 spsk. hørfrø
2 dl. vand
1½ tsk. instant kaffe
250 gr. sukker
1 tsk. vaniljesukker
150 gr. hvedemel
3 spsk. kakao
1 tsk. bagepulver
125 gr. smeltet plantesmør, fx Naturlig blok
50 gr. groft hakkede mandler

## Tip:

- ½ dl. stærk, færdigbrygget kaffe kan anvendes i stedet for instant kaffe. Så bruges en smule mindre af hørfrøslimen.
- Hvis glutenfri kage erstattes hvedemelet med en blanding af fx havre, quinoa, majs og ris samt 1 spsk. loppefrøskaller og 1 tsk. guar gum/xanthan gum.
- Mandlerne kan evt. skoldes og smuttes.
- En del af sukkeret kan evt. erstattes af dadelsukker (eller finthakkede dadler; de røres da i til sidst).
- Brug 'gaffeltricket' til at se om kagen er færdig: Stik en spids genstand ned i kagens midte – hvis der ikke hænger noget ved når du tager den op, er kagen færdig.

## Fremgangsmåde

Kog hørfrøene i vandet i 5-10 minutter til konsistensen er æggehvideagtig. Og ja, hørfrø lugter faktisk sådan når de bliver kogt. Det er ok, du kan ikke smage det i kagen. Lad 'hørfrøslimen' køle lidt af.

Hørfrøslim, inkl. kerner, piskes med kaffe, herefter tilsættes sukker og vaniljesukker, og der piskes til det er tykt og skummende.

Mel, bagepulver og kakao sigtes sammen og blandes i med let hånd.

Smeltet, afkølet smør og de hakkede mandler røres forsigtigt i.

Dejen skal være ret fast.

Dejen fyldes i en smørsmurt, melstrøet sandkageform og bages i ca. 50 min. ved 170 grader.



**Velbekomme!**