

Chokladkaka utan mjöl



 45 min.  452 kcal  SteviaSweet Lättströ

Gör så här

Värm ugnen till 200 °C.

Dela smör och choklad i tärningar och smält dem på låg effekt i mikrovågsugnen. Tillsätt ägg, mandelmjöl, SteviaSweet Lättströ och rivet apelsinskal i massan. Blanda till slät smet.

Klä botten av en springform (20 – 22 cm) med bakplåtspapper och smörj kanterna med smör. Häll degen i formen och grädda i 25 – 30 minuter. Låt kakan svalna.

Dekorera kakan strax före servering. Smaksätt grädden med vanilj, vispa den och bred över kakan. Strö på kakaopulver.

Ingredienser för 6 - 8 portioner

200 g	mörk choklad (sockerfri)
200 g	smör
4	ägg
1 dl	mandelmjöl
2 dl	SteviaSweet Lättströ
	Rivet skal av ½ apelsin

Till servering

1 dl	grädde
1/2 tsk	malen vanilj
	Kakaopulver

Näringsvärde per portion

452	kcal
1897	kJ
8	g Protein
15	g Kolhydrater
40.5	g Fett