

## Rödbets- och chokladkaka 12 bitar

500 g färska rödbetor

150 g mörk choklad

3 ägg

4 dl socker

2 dl olja

1 tsk vaniljsocker

3 dl vetemjöl

3 tsk bakpulver

Garnering: Florsocker

Ugn 225°

1. Borsta rödbetorna väl och kok dem mjuka i saltat vatten ca 30 min. Vattnet ska täcka betorna. (1 tsk salt per 5 dl vatten)
2. Skala under rinnande vatten och låt kallna.
3. Finriv rödbetorna (ca 5 dl)
4. Bryt chokladen i mindre bitar och smält den i mikron eller i vattenbad.
5. Vispa ägg och socker pösigt.
6. Blanda i choklad, rödbetor, olja, vaniljsocker och till sist mjölet som blandats med bakpulver.
7. Rör ihop allting till en slät smet, och häll den i en smord och bröad bakform . Helst med löstagbar kant.
8. Sätt in formen i nedre delen av ugnen, och minska till 175° efter 10 min.
9. Kakan ska grädda totalt 50- 60 min.
10. Känn med en provsticka, kakan behöver inte vara helt genomgräddad.
11. Låt kakan svalna före servering. Stjälp upp och sikta över lite florsocker.

