

# Vegansk chokladkaka med kaffeglasyr

Recept på chokladig mjuk kaka toppad med len glasyr och kanderade valnötter!

cirka 9 bitar



Lite träning krävs

up to 60 Min.



## Ingredienser:

### Chokladkaka:

- 1,5 dl bönspad
- 3 dl strösocker
- 1 dl kakao
- 3 dl vetemjöl
- 2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
- 2 tsk Dr. Oetker Bakpulver
- 0,5 tsk salt
- 100 g margarin mjölkfritt
- 1 dl växtbaserad mjölk
- 100 g Dr. Oetker Valnötskärnor

### Kaffeglasyr:

- 50 g margarin mjölkfritt
- 3 msk kakao
- 3 msk kaffe starkt
- 1 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
- 2,5 dl florsocker

### Kanderade valnötter:

- 100 g Dr. Oetker Valnötskärnor
- 1 msk farinsocker
- 1,5 msk sirap ljus flingsalt

## 1 Chokladkaka:

Sätt ugnen på 200 grader över- och undervärme.  
Vispa bönspad strösocker poröst.

Blanda de torra ingredienserna i en skål och sikta ned dem i bönvispet. Blanda om.

Smält margarinet och blanda i den växtbaserade mjölken. Tillsätt i smeten och blanda till en jämn klumpfri smet.

Hacka nöterna grovt och blanda ned dem i smeten.

Klä en kvadratisk form (20x20 cm) med bakplåtspapper och bred ut smeten där i.

Grädda kakan mitt i ugnen i 30-35 minuter.

Låt svalna.

## 2 Kaffeglasyr:

Smält margarinet i en kastrull och dra av från plattan.

Tillsätt övriga ingredienser och blanda ihop till en kräm. Låt svalna tills krämen är

spritsbar.

Häll upp krämen i en spritspåse och spritsa den på kakan.



③ Kanderade valnötter:

Tillsätt farinsocker och sirap i en stekpanna tillsammans med valnötterna och låt dem

steka ihop tills sockret smält samman med nötterna.  
Håll över nötterna på ett bakplåtspapper och låt svalna.  
Strö över nötterna över kakan och avsluta med flingsalt.

