

Mor Lizzi's opskrifter.

Bryan Rice inspireret daddelkage.

6 mellemstore æg
6 spsk. rapsolie
400 g friske, udstenede dadler
200 g mandler
saft af 1 appelsin
evt. fintrevet skal af 1 økologisk appelsin
1 stang vanilje af god kvalitet,
2 tsk. Kanel
Evt. 2 spsk. God usødet kakao
1 lille nip groft salt
En smule revet muskatnød

Og nej, der skal hverken mel eller sukker i denne opskrift. Dadlerne sørger for det søde og mandlerne fungerer som mel.

Æg, olie, appelsinsaft, evt. lidt revet appelsinskal (hvis øko appelsin) blendes i en foodprocessor til det er blandet godt.

Mandler, dadler, kanel, salt, revet muskatnød og vanillekornene der er skrabet ud af vanillestangen og rørt med lidt sukker (så fordeles vaniljen bedst i resten af ingredienserne) kommes i den våde blanding og blendes sammen et par minutter, til det har en jævn konsistens.

Kom dejen i en smurt springform - eller lille bradepande og bag ved 160 grader i traditionel ovn i ca. 40-45 minutter. Tjek om kagen har fået nok efter ca. 35 minutter.

Lad den køle lidt af inden servering.

Kan også bages dagen før, men så bliver den lidt klæg – sådan noget ala en Brownie.

Serveres med en god vanilleis eller creme fraiche, rørt med lidt vanille.