

Mor Lizzi's opskrifter.

Daddelkage. 8 personer.

50 g. makroner,
100 g. mandler,
150 g. sukker,
1 tsk. bagepulver,
skal og saft af 2 citroner,
1 tsk. kanel,
1 tsk. ingefær,
1 knsp. Salt,
4 æg,
1 dl. honning,
1 dl. valnøddeolie,
250 g. dadler (fjern alle stenene i dadlerne),
200 g. mørk chokolade.

Blend makroner og mandler til rasp.

Tilsæt 150 g. dadler, sukker, bagepulver, citronskal, kanel ingefær, salt og blend (evt. med stavblender.)

Blend æggene i massen et af gangen derefter citronsaft, honning og valnøddeolie.

Rør dejen jævn og kom den i en springform enten smurt eller beklædt med bagepapir.

De sidste 100 g dadler lægges oven i den rå dej.

Bag dadelkagen 45 – 50 minutter ved 175 °C.

Tag kagen ud af ovnen og riv straks halvdelen af chokoladen over således af den smelter.

Riv derefter resten af chokoladen over det første lag, når kagen er helt afkølet.

Server med kanelflødeskum.

