

Kladdkaka /tårtbotten

Ingredienser (för en form)

1 dl kokosocker

Knappt 3 dl teffmjöl

1 tsk bakpulver

1 msk kanel

1/2 - 1 dl kakao (beroende på hur stark chokladsmaak man vill ha)

1 nypa havssalt

3 dl mandelmjöl (funkar med vanlig också, havremjöl eller annan nötmjöl)

ca 1 msk honung

3 msk kokosolja

50 gram mörk choklad

Sätt ugnen på 175 grader. Blanda socker, mjöl, bakpulver, salt och 1/2 dl kakao i en bunke. Smält kokosolja i en kastrull och lägg ned chokladen så att den smälter. Blanda i lite mer kakao och lite socker i chokladen och rör om. Häll i chokladblandningen i bunken och tillsätt mjölken. Rör runt väl och häll eventuellt på mer mjöl, det ska bli en rinnig smet. Smörj en form (20 - 30 cm) och häll i smeten. Toppa med havssalt och eventuellt hackad mörk choklad. Grädda i 15-20 min. Den ska vara rinnig i mitten när man tar ut den. **Så hellre lite kortare tid..** Ställ in i frysen i ett par timmar och ät sen, gärna med bär till!

