



**BITTER**  
(OG SØD)



## MOKKA- CHOKOLADEKAGE

ca. 5 stykker à 150 g

25 g smør  
100 g ren mørk chokolade  
2 dl sukker  
3 pasteuriserede æggeblommer  
2 tsk. fint pulveriseret frysetørret kaffe  
75 g hvedemel  
3 stiftpiskede æggehvider  
1 fl. Nutridrink Compact Protein (mokka)

Chokoladen smeltes over vandbad ved svag varme i en gryde sammen med smørret. Blandingen tages fra varmen og sukkeret og proteindrikken røres i. Rør derefter æggeblommerne i én ad gangen. Tilsæt pulverkaffe og mel. Pisk æggehviderne stive og vend dem i chokolademassen. Kagen bages i en smurt form i ca. 35-40 min. ved 175°C. Køles og serveres med flødeskum eller is.

Forberedelsestid: 15-20 min.  
Bagetid: ca. 40 min.

Energifordeling pr. stykke (150 g):  
Energi 480 kcal. (2016 kJ)  
Protein 10,4 g  
Kulhydrat 71,6 g  
Fedt 16,2 g