



Rødbedekage med sukkertang

Ingredienser:

2½ dl. sukker
2 æg
1½ dl. smagsneutral olie
2½ del. Mel
1 tsk. natron
1 tsk. kanel
10 gr. knust eller granuleret sukkertang
200 gr. fint revet rødbede
50 gr. mørk koge-chokolade



Sådan gør du:

Sukker og æg piskes skummende og luftigt.
Olien røres forsigtigt i.
Mel, natron og kanel blandes og røres i sukker- og æggemassen.
Sukkertrangen og de revne rødbeder røres i dejen lidt ad gangen.
Chokoladen hakkes groft og vendes i dejen til sidst.

Dejen hældes i en springform.

Kagen bages ved 175 grader i 45 – 60 minutter.

Kagen afkøles inden servering.

Som pynt kan kagen dekoreres med et drys flormelis.