

Chokladkladdkaka 20 pers

400 g mörk choklad

400 g kokosolja

smält detta tillsammans, låt det svalna

6 ägg

3 msk björksocker

Vispa detta pösigt

100 g mandelmjöl

100 g valnötsmjöl

100 blåbärsmjöl

blanda ihop dessa

2 STORA morötter eller 3 normalstor finrives

400 g grovriven squash

200 g finriven kokos

Fetta in en stor form med kokosolja

Lägg i de rivna grönsakerna

Blanda i choklad och olja i äggblandningen. Vänd försiktigt ihop detta.

Tillsätt mjölnerna i ägg/chokladen.

Häll allting över grönsakerna och blanda till en homogen massa.

Hemligheten med att det ska hålla sig kladdigt är att grädda i 175 grader EXAKT 15 minuter.

Ta sedan ut formen ur ugnen och låt den svalna. Låt den sedan stå minst 2 dygn i kylskåp.

Jag lovar att det är mumsigt!!

