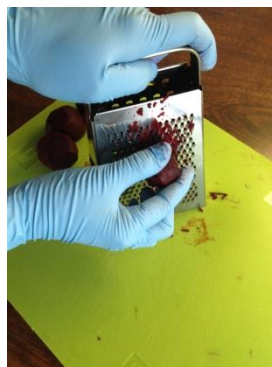


1. Smält 150 g SMÖR.
Sätt ugnen på 175
grader.



2. Skala och riv 3
rödbetor (250 g) fint.



3 RÖDBETOR



3. Vispa ägg och
socker pösigt

2 dl RÅSOCKER



3 ÄGG



1 krm SALT
1 tsk BAKPULVER



1 dl SPELTMJÖL

1 dl KAKAO



1 dl MANDELMJÖL

3. Blanda mjöl, kakao, salt och bakpulver.



4. Vänd ner
mjölblandningen,
rödbetan och det smälta
smöret i äggpöset.



5. Häll smeten i en
smord kakform med
löstagbara kanter, ca
24 cm i diameter.
Grädda ca 30 minuter i
nedre delen av ugnen

6. Låt kakan svalna och bred
glasyr på kakan. Dekorera
med riven choklad

Glasyr

100 g naturell färskost
¼ dl florsocker
1 msk citronsaft

Blanda alla ingredienser till
en smet.