

## Csokoládés-céklás sütemény

Hozzávalók: 1 tábla keserű csoki (a Svéd Finomságok Boltjában megvásárolhatod), 1  $\frac{3}{4}$  pohár liszt, 1  $\frac{1}{2}$  teáskanál szódabikarbóna, 1 csipet só, 1  $\frac{1}{2}$  pohár cukor, 3 db tojás, fél pohár étolaj, 1  $\frac{1}{2}$  pohár reszelt főtt cékla, 1 csomag vaníliás cukor, 1 üveg piros áfonyalekvár.



A méréshez használt pohár űrtartalma 250 ml.

Vízgőz felett egy kis edényben olvasszuk fel a csokoládét. Egy edényben keverjük össze a lisztet, a sót és a szódabikarbónát.

Másik keverőedénybe üssük a tojásokat, cukrot, az olajat. Habverővel keverjük körülbelül két percig, majd keverjük hozzá a megfőzött és lereszelt céklát, az olvasztott csokoládét és a vaníliás cukrot. Utána óvatosan dolgozzuk bele a lisztes keveréket. Jól kiolajozott és liszttel meghintett közepes méretű tepsiben 150 fokon legalább 25-30 percig süssük. Mielőtt kivennénk a sütőből, célszerű fogvájóval sütéspróbát végezni. Ha a tésztába szúrt fogvájóra már nem ragad a sütemény tésztája, biztosak lehetünk, hogy teljesen átsült a süteményünk. Hagyjuk kissé kihűlni, majd vágjuk kockára, tetejét porcukorral hintsük meg, kanalazzunk mellé piros áfonyalekvárt.

Süthetjük muffin sütőformában is.

