

## Chokolade ricotta kage med blåbær og havtorn

### Kage

175 gr hasselnødder  
150 gr mørk chokolade  
200 gr ricotta  
75gr sukker  
3 stk små æg  
smør til forme  
mynte til pynt

150 gr Blåbær  
sukker  
200 gr havtorn  
150 gr sukker  
1 1/2 dl vand  
2 ½ gr agar-agar (1 ½ tsk)

### Kage.

Rist hasselnødder af på en tør pande, fjern de løse skaller. Blend kernerne til en groft nøddemel tag 2 spk fra til at drysse formen med, tilsæt chokoladen og blend indtil den er i grove stykker.

Kom ricotta i og til sidst æggene et af gangen. .

Smør portionsforme med smør drysses med nøddemel, fordel massen i formene og bages ved 180 g i ca 25-30 min.

Skær blåbær igennem drysses med sukker.

Tag lidt havtorn fra og drys med sukker til pynt.

Kog resten op med vand og sukker blendes og sigtes. Koges op igen med agar-agar, sættes på køl, når det har sat sig til gele, blendes det glat.

[www.madforsjov.dk](http://www.madforsjov.dk)