

# Den du ved nok med kafferester

*Til en form på ca. 30\*20cm*

Den lækre, klassiske kage med det sigende navn "Den du ved nok" er altid et hit! Et tykt lag topping, cremet kakao og et hint af kaffe. Men frem for at lave nyt kaffe, hvorfor ikke bruge de kaffeslatter og kaffegrums, du sandsynligvis har stående på bordet? Mindre spild, mere nydelse.



## Ingredienser:

### Dej:

- 200g smør
- 250g god mørk chokolade
- 4 æg
- 300g sukker
- 2 spsk vaniljepasta
- 1 tsk groft salt
- 110g kaffemel
- 50g hvedemel
- 100g hvid chokolade
- 50g valnødder

### Kaffemel:

- 40g tørret kaffegrums
- 40g havregryn
- 30g mandler

### Topping:

- 100g kokosmel
- 1 spsk kaffeslat, gerne stærk, eller Classic instantkaffe, øko-Fairtrade
- 1 dl vand
- 100g smør
- 2 spsk kakao (usødet)
- 100g flormelis
- 1 knsp salt

## Fremgangsmåde:

### Dej:

1. Smør og chokolade smeltes og køles lidt af.
2. Æg, sukker og vanilje piskes sammen
3. Æggemasse og chokolademasse piskes sammen
4. Mel og kaffemel vendes i
5. Chokolade og nødder hakkes og vendes i
6. Bages v. 180 grader (varmluft) i ca. 30 min.

### Kaffemel:

1. Blend de 3 ingredienser til fint mel

### Topping:

2. Alle ingredienserne kommes i en gryde og smeltes.
3. Smør herefter på den afkølede kage.

*TIP: Kagen er endnu bedre dagen efter den er bagt.*

## *Grums er genialt*

*Kaffegrums og kaffesjatter er lækkert. Det lyder måske lidt mærkeligt, men det er det. Der er et kæmpe potentiale i de ting, som du smider i skraldespanden. Når du har brygget en kop kaffe, udnytter du kun 1 % af kaffeplantens næringspotentiale. Det er en skam, og det skal vi væk fra. Derfor udvikler vi løbende opskrifter, hvor du kan anvende dine rester – både grums og sjatter.*

*Det gør vi, fordi vi har en vision om, at i 2030 skal vi udnytte hele kaffeplantens potentiale og have intet spild. Vi kalder visionen for Circular Coffee Community, hvor kaffen anvendes cirkulært, ressourcer optimeres og spild begrænses.*

*Du kan være med til at gøre en forskel ved at tænke og forbruge cirkulært.*

*Læs mere på [www.peterlarsenkaffe.dk](http://www.peterlarsenkaffe.dk)*

