Appelsinsjokoladekake



Ingredienser

100 g smør
200 g kokesjokolade
revet skall av 2 appelsiner
0,5 dl presset appelsinsaft
0,5 dl Cointreau appelsinlikør
4 egg
2 dl sukker
1 dl hvetemel
1 ts vaniljesukker

Glasur:
200 g lys kokesjokolade
0,5 dl kremfløte
2 ss Contreau appelsinlikør

Pynt:
noen kumquat

Fremgangsmåte

Smelt smør i en liten kjele. Ha i kokesjokoladen i biter og la den smelte. Rør blandingen jevn.

Riv skallet av begge appelsinene og ha i en liten kjele sammen med 0,5 dl presset appelsinsaft og Cointreau. La dette småkoke på svak varme til det er igjen ca 2 ss væske. Bland dette inn i sjokoladesmøret.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn den avkjølte sjokoladeblandingen, hvetemel og vaniljesukker. Bland til jevn deig.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 40 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen og fjern bakepapiret. Ha kaken på et passende fat.

Smelt sjokoladen til glasuren sammen med fløten og likør. Rør glasuren jevn. Avkjøl litt og smør over den kalde kaken. Sett kaken kaldt til glasuren har stivnet. Pynt med noen kumquat i midten av kaken.

Tips

Kaken er holdbar i kjøleskapet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/appelsinsjokoladekake