Sjokoladekake med appelsinsmak



Ingredienser

100 g smør
3 dl sukker
2 egg
1,5 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
1 dl kakao
2,5 dl kefir
3,5 dl hvetemel
skall av 1 appelsin

Sjokoladekrem:
150 g smør
2 dl kakao
1 ts vaniljesukker
7 dl melis
1,5 dl appelsinjuice

Pynt:
syltet appelsin eller revet appelsinskall

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker lett sammen. Pisk inn eggene. Ha i resten av ingrediensene og pisk på full hastighet i 2 minutter.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca. 40 min (sjekk med kakenål at kaken er

gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to bunner.

Pisk sammen alle ingrediensene til sjokoladekremen (smøret skal være romtemperert og mykt). Ha halvparten av kremen mellom kakebunnene. Fordel resten av kremen over hele kaken. Pynt kaken eventuelt med litt appelsinskall i strimler (se tips).

Tips

Jeg har pyntet kaken med kandiserte appelsinskiver (kjøpt i London). Du kan i stedet pynte med syltet appelsinskall (apsikat), revet appelsinskall, appelsinstrøssel - eller noe helt annet, slik som revet sjokolade.

Kaken holder seg myk og saftig i mange dager hvis den pakkes inn i en plastikpose og oppbevares kjølig. Kaken kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-med-appelsinsmak