Sjokoladeruter med appelsinsmak



Ingredienser

100 g smør
3 egg
2 dl sukker
3 dl hvetemel
1 ts bakepulver
2 ss kakao
0,5 dl presset appelsinsaft

Glasur:
50 g smør
2 dl melis
1 ss kakao
revet skall av 1 appelsin

Pynt:
appelsinstrøssel (kakepynt fra Freia)

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør i det avkjølte smøret. Sikt i hvetemel, bakepulver og kakao. Ha til slutt i appelsinsaften og bland til en jevn deig.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 200°C i ca 15 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret.

Til glasuren piskes mykt smør sammen med de øvrige ingrediensene til en luftig sjokoladekrem. Smør glasuren jevnt over den kalde kaken. Del kaken opp i firkanter og pynt hvert kakestykke med litt appelsinstrøssel.

Tips

Kakestykkene er fine å fryse!

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

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