# Sjokoladekake med appelsinkrem




## Ingredienser

Kakebunn:
100 g smør
3 dl sukker
2 store egg
1 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
3,5 dl hvetemel
2 dl melk
50 g kokesjokolade

Fyll:
80 g smør
Saft og skall av 1 appelsin
700 g melis
1 eggehvite

100 g kokesjokolade

Pynt:
raspet kokesjokolade

## Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen vaniljesukker, bakepulver og hvetemel. Bland dette i smørkremen vekselsvis med melken. Tilsett smeltet sjokolade til slutt (smeltes over vannbad eller i mikro).

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 45 min. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i tre bunner.

Til fylles blandes smeltet smør sammen med revet skall av appelsinen og 1 dl presset appelsinsaft. Rør inn melisen til blandingen er glatt og klumpfri. Pisk eggehviten til stivt skum og vend i til slutt. Fyll halvparten av kremen mellom kakelagene.

Smelt kokesjokoladen og bland inn i resten av fyllet. Dekk kaken med sjokoladekremen og pynt med raspet sjokolade.

### Tips

Kaken blir ekstra god av å stå og trekke i en til to dager i kjøleskapet. Kaken kan også fryses.

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

---

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