Sjokoladekake med mandler og appelsin

Ingredienser



200 g smør
200 g sukker
6 egg
200 g mandler
200 g kokesjokolade
1 ss hvetemel
revet skall av 1 appelsin

Pynt:
kakao
høvlet sjokolade
strimlet appelsinskall

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Skill eggene. Pisk eggeplommene inn i smørkremen. Mal mandlene og hakk kokesjokoladen fint (begge deler kan gjøres raskt i en food processor med hakkekniv). Bland revet appelsinskall og hvetemel i mandel- og sjokoladeblandingen. Pisk eggehvitene til stivt skum. Rør mandelblandingen i smørkremen og bland i halvparten av eggehvitene. Rør til deigen er jevn og klumpfri. Vend i resten av eggehvitene til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 170°C i 45-50 min. Avkjøl kaken i formen til den er helt kald. Løsne kaken forsiktig fra formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat. Pynt kaken ved å sikte over kakao og drysse over høvlet sjokolade og eventuelt appelsinskall i strimler.

Tips

Sjokoladen synker litt til bunnen av kaken under stekingen.

Det finnes et egen lite redskap for å lage strimler av appelsinskall. Se i velassorterte kjøkkenutstyrsbutikker.

Kaken er holdbar i flere dager i kjøleskapet. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-med-mandler-og-appelsin