Appelsinkake med sjokoladeglasur



Ingredienser

Appelsinkake:
♥ 125 g smør
♥ 2 dl sukker
♥ 3 egg
♥ 1 ts bakepulver
♥ 4 dl hvetemel
♥ revet skall av 2 appelsiner
♥ 1 dl presset appelsinsaft

Sjokoladeglasur:
♥ 50 g smør
♥ 3 ss sterk kaffe
♥ 1 ss kakao
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 dl melis

Pynt:
♥ fint revet appelsinskall

Fremgangsmåte

Appelsinkake:
Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Skill eggene. Pisk eggeplommene i smørkremen. Sikt mel og bakepulver sammen. Bland dette i smørkremen vekselsvis med revet appelsinskall og appelsinsaft. Pisk eggehvitene stive og vend de inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i 50–60 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.

Sjokoladelglasur:
Smelt smøret til glasuren og rør i kaffe og deretter de andre ingrediensene.

La glasuren stå til den får passe tykke smørekonsistens.

Smør glasuren på toppen av kaken.

Pynt:
Pynt kaken med fint strimlet appelsinskall.

Tips

♥ Kaken er superfin å fryse, både med og uten sjokoladeglasur.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/appelsinkake-med-sjokoladeglasur