



## 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 vekselvis med revet appelsinskall og appelsinsaft. Pisk eggehviten 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.

*Sjokoladeglasur:*

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>