Marmorkake i langpanne med appelsin og sjokolade



Ingredienser

♥ 600 g smør
♥ 7,5 dl sukker
♥ 8 store egg
♥ 3 ts bakepulver
♥ 12 dl hvetemel
♥ 3 dl presset appelsinjuice
♥ revet skall av 3 appelsiner

Mørk deig:
♥ 6 ss kakao

Glasur:
♥ 1 dl kremfløte
♥ 200 g kokesjokolade

Pynt:
♥ påskeegg (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene (la mikseren få gå en liten stund mellom hvert egg). Ha smørkremblandingen i en stor bakebolle. Bland bakepulver med 3 dl av hvetemelet og rør dette inn i smørkremen. Rør så i presset appelsinjuice og resten av hvetemelet vekselsvis i deigen. Vend i fint revet appelsinskall til slutt.

Ha i underkant av halve deigen i en seperat bakebolle og rør i kakao.

Fordel lys og mørk deig i klatter om hverandre i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Ta en gaffel eller en kniv og dra igjennom deigen et par ganger slik at deigen blir marmorert (se tips).

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 35-40 min (sjekk med kakenål). La kaken avkjøle i langpannen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Til glasuren varmes kremfløten opp i en liten kjele. Ta kjelen av platen når fløten når kokepunktet og ha oppdelt sjokolade i kjelen. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør glasuren jevn.

Smør sjokoladeglasuren over kaken. Del kaken opp i passe store firkanter og pynt disse med påskeegg hvis du ønsker det.

Tips

♥ Etter at du har tilsatt hvetemelet er det om å gjøre å røre mer i deigen enn det som er nødvendig for å få den blandet, ellers kan kakerøren bli seig og kaken bli for kompakt.

♥ Når du skal marmorere deigen er det viktig å ikke overdrive røringen, for da blir deigen blandet og ikke marmorert. Bare dra gaffelen eller kniven frem og tilbake 3-4 ganger fra langside til langside og så fra kortside til kortside.

♥ Du kan eventuelt sikte litt melis over kakestykkene i stedet for sjokoladeglasur.

♥ Kakestykkene er kjempefine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marmorkake-i-langpanne-med-appelsin-og-sjokolade