Oppskrift

Sjokoladekake med appelsin



Lage sjokoladekake til påske? Prøv denne påskekaken. Dette er kaken for deg som vil skape en ekstra hyggelig påskestemning med fargerik pynt og saftig smak av appelsin. God påske, hilsen PRIOR.

1

Varm ovn og klargjør kakeformene

Varm ovnen til 170 grader. Smør to former på ca 20 diameter og kle formene med bakepapir i bunnen. Smør kantene med smør eller olje.

2

Lage kakerøre

Rør sammen mel, brunt sukker, sukker, kakao, bakepulver og vaniljesukker godt sammen i bakebollen. Tilsett melk, smør, egg og revet appelsinskall. Visp alt godt sammen til en glatt og klumpfri røre. Rør inn det kokende vannet i en tynn stråle.

3

Fordel røren i formene

Fordel røren i formene og stek kakene midt i ovnen i cirka 35 minutter, eller til overflaten virker fast (sjekk med en kakepinne, det gjør ingenting om det sitter litt igjen på pinnen). Avkjøl kakene først i formene og så videre på rist.

4

Kakeglasur

Finhakk sjokoladen til glasuren og ha den over i en bolle. Kok opp fløten. Tilsett fløten litt etter litt - mens du hele tiden rører energisk fra midten av sjokoladen med en slikkepott. Sjokoladeglasuren skal bli tykk, elastisk og skinnende blank. La eventuelt glasuren stå i romtemperatur til den er tykk nok til at den kan smøres på kaken, rør med jevne mellomrom.

5

Deling og lagvis glasur

Del hver kakebunn i to like deler. Legg den ene kakebunnen på et serveringsfat. Smør over et jevnt lag med appelsinmarmelade og sjokoladeglasur. Gjenta prosessen med to bunner til, og avslutt med den siste bunnen.

6

Servering og dandering

La kaken være utildekket/naken på sidene. Pynt med resten av glasuren revet sjokolade og marsipanegg.

Vel bekomme hilsen PRIOR!

Ingredienser

Kakerøre

PRIOR egg	2 store stk
Mel	5 dl
Brunt sukker	3 dl
Hvitt sukker	2 dl
Kakao	1,25 dl
Bakepulver	3 ts
Vaniljesukker	2 ts
Kefir	2,5 dl
Smør	150 g
Vann	1,25 dl
Smør	Eller
Appelsinskall	

Fyll og glasur

Mørk sjokolade	300 g
Fløte	2,5 dl
Appelsinmarmelade	1 dl

Ekstra topping hvis ønskelig

Revet sjokolade	
Marsipanegg	
Spiselige blomster	

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Soya