



## Sjokoladekake med appelsinkrem

### Ingredienser

Kakebunn:

100 g smør

3 dl sukker

2 store egg

1 ts vaniljesukker

2 ts bakepulver

3,5 dl hvetemel

2 dl melk

50 g kokesjokolade

Fyll:

80 g smør

Saft og skall av 1 appelsin

700 g melis

1 eggehvite

100 g kokesjokolade

Pynt:

raspet kokesjokolade

### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen vaniljesukker, bakepulver og hvetemel. Bland dette i smørkremen vekselvis med melken. Tilsett smeltet sjokolade til slutt (smeltes over vannbad eller i mikro).



Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i 45 min. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i tre bunner.

Til fylles blandes smeltet smør sammen med revet skall av appelsinen og 1 dl presset appelsinsaft. Rør inn melisen til blandingen er glatt og klumpfri. Pisk eggehviten til stivt skum og vend i til slutt. Fyll halvparten av kremen mellom kakelagene.

Smelt kokesjokoladen og bland inn i resten av fyllet. Dekk kaken med sjokoladekremen og pynt med raspet sjokolade.

### **Tips**

Kaken blir ekstra god av å stå og trekke i en til to dager i kjøleskapet. Kaken kan også fryses.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-med-appelsinkrem>