Sjokoladekake med mandariner



Ingredienser

150 g kokesjokolade
200 g smør
2,5 dl sukker
4 egg
1 ts bakepulver
3 dl hvetemel
1 appelsin (saft og revet skall)

Glasur:
200 g kokesjokolade
5 ss appelsinjuice

Pynt:
2 bokser hermetiske mandariner
1 stk physalis

Fremgangsmåte

Smelt kokesjokoladen i en liten kjele sammen med litt av smøret (ca 50 g). Pisk resten av smøret sammen med sukkeret til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland inn den smeltede sjokoladen. Sikt sammen mel og bakepulver og bland inn i deigen. Rør til slutt inn revet skall og presset saft fra appelsinen.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 200°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne den fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Smelt kokesjokoladen sammen med appelsinjuice i en liten kjele over svak varme eller i en bolle over vannbad. Rør glasuren jevn og smør den jevnt over kaken. Sett kaken i kjøleskapet til glasuren har stivnet.

Pynt kaken med godt avrente hermetiske mandariner og eventuelt også med én physalis i midten.

Tips

Kaken er holdbar i kjøleskapet. Den kan fryses, men helst uten mandarinpynten.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladekake-med-mandariner