Sjokoladekake med Coca-Cola og appelsin



Ingredienser

4 egg
2,5 dl matolje
2 dl Coca-Cola
2 dl appelsinjuice
300 g sukker
100 g kakao
2 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
400 g hvetemel

Sjokoladekrem:
300 g appelsinsjokolade
4 ss appelsinjuice

Fremgangsmåte

Pisk egg, olje, cola, juice og sukker lett sammen. Sikt de tørre ingrediensene og rør inn i deigen.

Hell deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i ca 45 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to bunner.

Smelt sjokoladen sammen med appelsinjuice i en liten kjele på svak varme eller over vannbad.

Ha et tynt lag med sjokolade mellom kakebunnene og legg kaken sammen. Smør resten av sjokoladen som glasur over kaken. Lag eventuelt litt mønster i glasuren med en gaffel, eller pynt etter ønske. Sett kaken i kjøleskapet til sjokoladeglasuren har stivnet.

Tips

Pass på at du bruker olje med nøytral smak, slik som for eksempel rapsolje eller solsikkeolje.

Finner du ikke appelsinsjokolade, kan du bruke vanlig kokesjokolade eller melkesjokolade.

Kaken er holdbar i kjøleskapet i flere dager om den pakkes godt inn i plast. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladekake-med-coca-cola-og-appelsin