Appelsinkake med sjokoladeglasur



Ingredienser

125 g smør
2 dl sukker
3 egg
1 ts bakepulver
4 dl hvetemel
revet skall av 2 appelsiner
1 dl presset appelsinsaft

Glasur:
30 g smør
2 ss sterk kaffe
0,5 ss kakao
1 ts vaniljesukker
1,5 dl melis

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Skill eggene. Pisk eggeplommene i smørkremen. Sikt mel og bakepulver sammen. Bland dette i smørkremen vekselsvis med revet appelsinskall og appelsinsaft. Pisk eggehvitene stive og vend de inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i 50-60 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.

Smelt smøret til glasuren og rør i kaffe og deretter de andre ingrediensene. Smør glasuren på toppen av kaken.

Tips

Kaken er fin å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/appelsinkake-med-sjokoladeglasur