Lady Goldenglow



Ingredienser

Kakebunn:
125 g smør
2,5 dl sukker
2 store egg
revet skall av 1/2 appelsin
1,5 dl melk
1,5 ts bakepulver
4 dl hvetemel
1 eggehvite
- -
1 ss kakao

Fyll og glasur:
75 g smør
250 g melis
1 eggeplomme
revet skall av 1/2 appelsin
1 ss presset appelsinsaft
- -
50 g kokesjokolade

Pynt:
revet sjokolade

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Rør i revet appelsinskall. Sikt mel og bakepulver. Bland dette i smørkremen vekselsvis med melken. Stivpisk eggehviten og vend i til slutt.

Bland kakao i halvparten av deigen.

Legg mørk og lys kakedeig om hverandre i klatter i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Dette gjør at den stekte kaken blir marmorert.

Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i ca 45 min. Avkjøl kaken helt i formen før den forsiktig tas ut. Fjern bakepapiret og del kaken i to lag.

Til kremen piskes først mykt smør og melis til smørkrem. Pisk inn eggeplommen, revet skall av appelsinen og presset appelsinsaft. Hold av 1/3 av fyllet til å ha på toppen av kaken. Smelt sjokoladen og avkjøl litt. Bland den smeltede sjokoladen i den resterende 2/3 av kremen.

Ha halvparten av sjokoladekremen mellom kakebunnene. Stryk den lyse kremen som du har holdt til side over toppen av kaken. Bruk resten av sjokoladekremen til å sprøyte en kant rundt kaken og til å smøre rundt sidene.

Dryss revet sjokolade oppå kaken til pynt.

Tips

"Lady Goldenglow" oppbevares i kjøleskapet godt innpakket i plast, slik at kaken ikke blir tørr. Den kan fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/lady-goldenglow