# Formkake med appelsinsjokolade og marengsglasur




## Ingredienser

Formkake med appelsinsjokolade:
♥ 3 dl matolje (se tips)
♥ 4,5 dl sukker
♥ 6 egg
♥ 6 dl hvetemel
♥ 3 ts bakepulver
♥ revet skall og presset saft fra 1 appelsin
♥ 150 g appelsinsjokolade (se tips)

Marengsglasur:
♥ 3 eggehviter
♥ 2 ss sitronsaft
♥ 1 ss glukose
♥ 500 g melis

Syltede klementinskiver:
♥ 6 klementiner (se tips)
♥ 2 dl vann
♥ 300 g melis

## Fremgangsmåte

*Formkaken:*
Visp sammen olje og sukker med en stålvisp. Visp inn eggene. Tilsett revet skall og presset saft fra appelsinen (smørkremen vil kunne skille seg nå, men dette blir bra igjen når du blander i melet). Sikt sammen mel og bakepulver og rør inn i deigen.

Hakk sjokoladen og vend inn i deigen til slutt.

Hell deigen i en godt smurt og strødd formkakeform som rommer 2 - 2,5 liter.

Stek kaken på rist ved 180°C midt i ovnen til den er gjennomstekt, ca 50-60 minutter (sjekke med kakenål). La kaken avkjøles litt i formen før du forsiktig løsner den fra formen og hvelver den ut. Avkjøl kaken på rist.

*Marengskrem:*
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sitronsaft, glukose og melis og pisk videre til du får en tykk, blank marengs.

*Syltede klementinskiver:*
Hvis du vil pynte kaken med syltede klementinskiver som jeg har gjort her, bør du lage dem klare dagen i forveien.
Skjær klementinene i skiver som er ca. 1/2 cm tykke. Ha dem i en kjele med vann og melis og la de småkoke til vannet er sirupsaktig (ca 15-20 min). Følg med hele tiden og rør underveis, så klementinene ikke setter seg fast i kjelen og blir brune. Spe eventuelt med litt ekstra vann. Klementinskivene er ferdige når de er helt møre og ligger i en tykk, sirupsaktig klementinlake.

Legg en og en klementinskive på et brett dekket med matpapir. Avkjøl over natten.

*Pynting av kaken:*
Fordel marengsglasuren jevnt over hele kaken med en bred smørekniv. Pynt kaken med klementinskivene.

**Tips**

♥ Bruk matolje med nøytral smak, for eksempel solsikkeolje eller rapsolje.

♥ Bruk helst økologiske klementiner, så du unngår sprøytemidler i skallet.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/formkake-med-appelsinsjokolade-og-marengsglasur