Sjokoladekake med appelsinmarmelade

Ingredienser



Sjokoladekake:
♥ 100 g smør
♥ 3 dl sukker
♥ 2 egg
♥ 2,5 dl kefir
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1 dl kakao
♥ 3,5 dl hvetemel
♥ skall av 1 appelsin

Fyll:
♥ 340 g Mackays appelsinmarmelade

Sjokoladekrem:
♥ 75 g smør
♥ 1 dl kakao
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 3,5 dl melis
♥ 0,5 dl melk

Pynt:
♥ kandiserte appelsiner eller sjokoladekonfekt

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker lett sammen. Pisk inn eggene til du får en luftig smørkrem. Ha i resten av ingrediensene og pisk på full hastighet i 2 minutter.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist på nederste rille i ovnen ved 200°C i 40 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to bunner.

Fyll kaken med appelsinmarmeladen.

Pisk sammen alle ingrediensene til sjokoladekremen (smøret skal være romtemperert og mykt). Fordel sjokoladekremen jevnt over hele kaken.

Pynt kaken med kandisert appelsinkonfekt eller sjokoladekonfekt.

Tips

♥ Mackays marmelader finnes i flere gode smaker, og alle kjennetegnes av sin gode kvalitet. I Norge fås marmeladene blant annet kjøpt i butikkene til Meny.

♥ De kandiserte appelsinene som jeg har brukt på kaken har jeg kjøpt i London. Får du ikke tak i noe lignende, kan du gjerne pynte kaken med sjokoladekonfekt i stedet. Mandarinbåter (godt avrente hvis de er hermetiske) passer også veldig godt som pynt.

♥ Kaken holder seg myk og saftig i mange dager hvis den pakkes inn i en plastikpose og oppbevares kjølig. Kaken kan også fryses.

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

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