Firkløverkake med rømme og appelsin



Ingredienser

♥ 6 egg
♥ 8 dl sukker
♥ 5 dl seterrømme
♥ 3 dl appelsinjuice
♥ revet skall av 3 appelsiner
♥ 4 ts bakepulver
♥ 5 ss kakao
♥ 8 dl hvetemel

Glasur:
♥ 1 dl appelsinjuice
♥ 1 dl melis
♥ 400 g Firkløver med appelsinsmak

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Pisk inn rømme, appelsinjuice og revet appelsinskall.

Sikt bakepulver og kakaopulver sammen med hvetemelet. Bland dette inn i røren til du får en jevn og klumpfri deig.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm).

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 200°C i 30-35 minutter.

Lag imens glasuren:

Varm opp appelsinjuice og melis i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt Firkløver med appelsinsmak. La sjokoladen smelte i den varme juicen. Rør glasuren jevn.

La den stekte kaken avkjøle i noen minutter før du hvelver den ut av langpannen og fjerner bakepapiret. Stikk tett i tett med hull i kaken (bruk en stor gaffel e.l.).

Smør glasuren over den fortsatt lunkne kaken, slik at glasuren renner litt nedi hullene i kaken.

Avkjøl kaken helt og del den så i firkanter.

Tips

♥ Kaken er kjempefin å fryse. La glasuren bli helt stiv (gjerne i kjøleskapet) før du har kakestykkene i fryseposer - da unngår du glasursøl.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/firkloverkake-med-romme-og-appelsin