Stor Jaffa-kake



Ingredienser

Kakebunn:

♥ 200 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 3 egg
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 200 g hvetemel
♥ revet skall av 3 appelsiner

Topping:

♥ 4 ss appelsinmarmelade

Appelsingelé:

♥ 3 dl presset appelsinsaft eller juice
♥ 1 pk appelsingelé

Sjokoladeglasur:

♥ 200 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Start gjerne kvelden i forveien med å gjøre klar appelsingeléen:
Varm opp presset appelsinsaften (eller appelsinjuice). Ta kjelen av platen og rør ut appelsingelépulveret i den varme appelsinsaften. Avkjøl geléen til den er lunken, men fortsatt flytende.

Kle en liten, rund form (20 cm i diameter) med plastfolie. Hell geléen i formen og sett formen i kjøleskapet så geléen stivner.

Kakebunn:
Til kakebunnen piskes mykt smør og sukker til smørkrem. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg. Sikt bakepulver og vaniljesukker sammen med hvetemelet. Vend det tørre inn i smørkremen. Bland inn revet appelsinskall. Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter).

Stek kaken midt i ovnen ved 180 °C i ca. 30 minutter, til den er gjennomstekt. Ta kaken ut av ovnen og avkjøl den til den er helt kald.

Montering og glasur:
Ta kaken ut av formen og skjær til overflaten av kaken så den blir helt flat på toppen. Smør appelsinmarmelade på kaken. Løft så geléen ut av formen ved å ta tak i plastfolien. Hvelv geléen forsiktig over på kaken, og dra av plastfolien.

Smelt kokesjokoladen. La den avkjøles mest mulig uten at den stivner. Smør så den smeltede sjokoladen raskt over appelsingeléen og litt nedover kaken. Lag et riflemønster på toppen av kaken med en kniv. Sett kaken i kjøleskapet, slik at sjokoladetrekket stivner.

Tips

♥ Det er helt nødvendig å kle den lille runde formen med plastfolie før du heller i den flytende geléen. Det hindrer at geléen renner ut av formen og gjør det lett å flytte den stivnede geléen over på kaken.

♥ Det er som sagt praktisk å lage appelsingeléen klar kvelden i forveien, så er du helt sikker på at den er helt stiv når du skal legge den på kaken. Kakebunnen kan også gjerne lages dagen i forveien. Pakk den i så fall godt inn i plast slik at den ikke blir tørr.

♥ Oppbevar kaken i kjøleskapet, men la den gjerne stå i romtemperatur i 30-45 minutter før servering. Da mykner sjokoladelokket litt slik at det ikke går så lett i stykker når du skal skjære kaken i stykker.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/stor-jaffa-kake