Det søte liv...

Sjokoladekakebrownie i appelsin



Ingredienser

♥ 6 store appelsiner

Sjokoladekakebrownie:
♥ 150 g smør
♥ 150 g kokesjokolade
♥ 2 egg
♥ 1 dl sukker
♥ 1 dl brunt sukker (se tips)
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Del appelsinene på midten. Bruk en liten, taggete kniv til å skjære ut mesteparten av appelsinkjøttet, men la det gjerne være litt igjen langsmed kantene og i bunnen (se tips).

Til sjokoladedeigen smeltes først smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Visp egg og hvitt og brunt sukker raskt sammen. Tilsett sjokoladesmøret. Bland deretter inn vaniljeekstrakt, bakepulver og til slutt hvetemelet.

Fyll sjokoladedeigen i de uthulede appelsinene. Det er veldig viktig at du ikke fyller dem mer enn 2/3 fulle, ellers vil deigen renne over under stekingen.

Pakk appelsinene inn i aluminiumsfolie (se tips) og sett dem på stekeplate i ovnen (eller på grill eller rist over bål).

I stekeovnen kan appelsinene stekes midt i ovnen ved 180°C i ca. 20 minutter (gir bløt sjokoladekake, se tips). Omtrent samme steketid på grill eller over bål, se tips.

Serveres nystekt!

Tips

♥ Det er ikke nødvendig å bruke brunt sukker, så bruk 2 dl hvitt sukker hvis det er det du har hjemme.

♥ Ved uthuling av appelsinene bruker jeg en liten, skarp, taggete kniv. Jeg synes det er enklest å først skjære rundt langsmed skallet og deretter dele opp innholdet i fire. Så bruker jeg kniven til å skjære ut en og en bit av gangen.

♥ Appelsinkjøtt du får til overs må du selvfølgelig ikke kaste. Dette er nydelig å servere som dessert, alene eller sammen med for eksempel litt vaniljeis. Også fint å bruke i smoothie.

♥ Jeg minner igjen om at appelsinene ikke må fylles opp for mye med sjokoladedeig, ellers vil deigen bare renne ut av appelsinskallet under stekingen.

♥ Jeg pakker undersiden av appelsinene inn i aluminiumsfolie selv om jeg her stekte dem i stekeovnen. Det gir fint utseende, og bidrar dessuten til at appelsinene står rett og stødig på stekeplaten.

♥ Dersom du steker appelsinene på grill, gir aluminiumsfolien god beskyttelse for den sterke varmen på undersiden. Steker du på rist over bål, kan du pakke appelsinene enda bedre inn, men la det likevel være en åpning øverst som luften kan sive ut av under stekingen.

♥ Tilpass steketiden. Jeg ønsker å ha flytende kjerne i sjokoladekakene, og fikk det ved å steke appelsinen i 20 minutter. Ønsker du kaken mer gjennomstekt, er det bare å øke tiden til 25-30 minutter. Steketiden er noenlunde den samme også på grill / over bål som i stekeovnen, men sjekk konsistensen på kaken innimellom under stekingen. Husk dessuten at sjokoladekaken vil være mer flytende når den er varm enn etter avkjøling.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekakebrownie-i-appelsin