Appelsinkake med sjokoladebiter



Ingredienser

♥ 250 g smør
♥ 250 g sukker
♥ 4 egg
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 ts bakepulver
♥ 350 g hvetemel
♥ 1,5 dl presset appelsinsaft
♥ revet skall av 2 appelsiner
♥ 1 dl kefir (se tips)
♥ 100 g kokesjokolade

Dynking:
♥ 0,5 dl presset appelsinsaft

Glasur:
♥ 3 dl melis
♥ 0,5 - 1 dl presset appelsinsaft

Fremgangsmåte

Pisk mykt, romtemperert smør sammen med sukker til en smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen.

Bland vaniljesukker og bakepulver med melet. Vend dette inn i deigen vekselsvis med presset appelsinsaft. Ikke rør mer enn nødvendig for å få deigen jevnt blandet.

Vend inn fint revet appelsinskall og deretter surmelken.

Hakk kokesjokoladen og bland inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en godt smurt formkakeform eller annen form som rommer 1,5 liter (se tips).

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 45 - 50 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen).

Ta den ferdigstekte kaken ut av ovnen og prikk den straks med en gaffel. Hell over presset appelsinsaft og la kaken avkjøles i formen slik at appelsinsaften trekker godt inn i kaken.

Rør melis og appelsinsaft sammen til en melisglasur. Start med 0,5 dl appelsinsaft og juster tykkelsen på glasuren med litt ekstra appelsinsaft eller vann til du får den tykkelsen du ønsker.

Ta kaken ut av formen og legg den på en rist med et brett under. Ha glasuren over kaken og la kaken stå til glasuren har stivnet.

Flytt kaken over på et fat og server den i tykke skiver.

Tips

♥ I stedet for kefir kan du bruke kulturmelk eller yoghurt naturell.

♥ Bruk presset appelsinsaft av søte, friske appelsiner for best smak, og ikke ferdigkjøpt appelsinjuice. Beregn 3 saftige appelsiner til denne kaken, så har du nok til både kaken, dynkingen og glasuren.

♥ Kaken kan også stekes i rund form (24 cm i diameter) eller formkakeform med annen fasong, men det kan gjøre at steketiden må justeres. Sjekk kaken med kakenål og tilpass steketiden. Kaken må selvsagt være gjennomstekt, men unngå å oversteke den slik at kaken ikke blir tørr. Du kan også fylle kakerøren i muffinsformer og steke dem ved 180°C i ca. 15 - 20 minutter.

♥ Appelsinkaken holder seg saftig i flere dager. Oppbevar den kjølig og godt innpakket i plast så den ikke blir tørr. Kaken er også super å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/appelsinkake-med-sjokoladebiter