



Saftig sjokoladekake med appelsinpynt

Appelsiner hører påsken til og smaker ekstra godt sammen med en saftig sjokoladekake fylt med deilig sjokoladekrem

🕒 OVER 60

🍷 MIDDELS

Slik gjør du

Sjokoladecake

- ① Rør smør og sukker hvitt. Rør til det blir en luftig røre. Tilsett ett egg om gangen og rør kraftig mellom hvert. Røren skal bli som en luftig eggedosis
- ② Sikt sammen det tørre og tilsett røren vekselvis. Til sist melken. Helles i smurt form, ca. 20 - 22 cm diameter
- ③ Stekes ved 175 °C på nederste rille i ca. 45 min

Sjokoladekrem

- ④ Smelt sjokoladen og smøret på svak varme. Avkjøl blandingen
- ⑤ Bruk miksmaster, pisk inn melis, vaniljesukker og eventuelt kakao. Pisk til slutt inn eggene, ett av gangen
- ⑥ Del kaken i to og fyll kaken med halvparten av kremen
- ⑦ Resten av kremen strykes ut over toppen av kaken. Kaken må være avkjølt før sjokoladekremen strykes på
- ⑧ Rasp revet appelsinskin over som pynt og server gjerne sammen med appelsinbåter. En uslåelig kombinasjon

Ingredienser

Sjokoladekake

100 g	smør
200 g	sukker
3 stk	egg
225 g	Møllerens Hvetemel siktet
2 ts	bakepulver
2,5 ss	kakao
1,5 dl	melk

Sjokoladekrem

200 g	smør
1 pl	kokesjokolade
100 g	melis
(2 ss)	kakao
1 ts	vaniljesukker
2 stk	egg (helst små)

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet