

Appelsvamp med orange og chokolade

Préparation : 20 min • Cuisson : 1h10

Ingrédients

- 100g blødt smør
- 100g muscovadosukker
- 75g rørsukker
- 2 æg
- 210g mel
- 7g bagepulver
- 1 knivspids salt
- 50g mælk
- 70g fløde
- 70g blodappelsinjuice
- 20g blodappelsinjuice
- 25g mørke chokoladechips

Préparation

1. Jeg har skrevet en bog om kager med over 50 opskrifter, men jeg har altid nye idéer til at teste og forkæle alle!
2. Her er en marmoreret, men frugtagtig kage, dejlig saftig, perfekt til dem der elsker kombinationen af appelsin & chokolade.
3. Jeg anbefaler selvfølgelig at bruge blodappelsiner som jeg for mere smag, men ellers friske appelsiner i alle tilfælde for at bruge zestene, som vil give meget aroma til kagen.
4. For at opbevare den i flere dage, pak den ind i plastfolie straks efter bagning, eller lav en glasur med mørk chokolade – neutral olie Ingredienser :Jeg har brugt kakao i pulverform fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
5. Udstyr :KageformMicroplane zestjernForberedelsestid : 20 minutter + 1t10m bagetidTil en kage på 20 cm lang : Ingredienser : blødt smør muscovadosukker rørsukker Zestene fra 2 blodappelsiner 2 æg mel bagepulver 1 knivspids salt mælk fløde blodappelsinjuice Til appelsindelen : kakao i pulverform blodappelsinjuice mørke chokoladechips Til gennemblødning : 4 spiseskefulde blodappelsinjuiceOpskrift : Bland de to sukkerarter med zestene fra appelsinen; hvis muligt, kan du gøre det et par timer i forvejen eller aftenen før, din kage vil kun få mere smag.
6. Tilsæt det bløde smør og bland godt.
7. Tilsæt derefter æggene ét ad ét og bland godt mellem hver tilsætning, derefter melet, saltet og bagepulveret, som er sigtet på forhånd.
8. Endelig tilsættes væske: mælken, fløden og appelsinjuicen.
9. Tag derefter dej og tilsæt kakao, appelsinjuice og chokoladechips.
10. Hæld de to dej i skiftevis i den forberedte smurte og meldede form eller beklædt med bagepapir.
11. For at få en pæn jævn top kan du tilsætte et stræk smør i midten, som du kan se på billedet.
12. Bag i en forvarmet ovn ved 150°C i 1t10m.
13. En kniv, der stikkes ind i kagen, skal komme ud tør.
14. Gennemblød kagen straks med en pensel med blodappelsinjuice.
15. Lad den køle af, og tag den ud af formen, før du forkæler dig selv!