

Oranssi & suklaa marmoroitu kakku

Préparation : 20 min • Cuisson : 1h10

Ingrédients

- 20 cm pitkä kakku:
- 100g pehmeää voita
- 100g vergeoise-sokeria
- 75g ruokosokeria
- 2 veriapelsiinin kuoret
- 2 munaa
- 210g jauhoja
- 7g leivinjauhetta
- 1 ripaus suolaa
- 50g maitoa
- 70g kermaa
- 70g veriapelsiinimehua
- 20g veriapelsiinimehua
- 25g tummaa suklaapaloja

Préparation

1. Vaikka olen kirjoittanut kirjan kakuista, jossa on yli 50 reseptiä, minulla on aina uusia ideoita kokeiltavaksi ja kaikkien ilahduttamiseksi!
2. Tässä on marmoroitu mutta hedelmäinen, hyvin mehevä kakku, täydellinen niille, jotka rakastavat appelsiinin ja suklaan yhdistelmää.
3. Suosittelen tietenkin käyttämään veriapelsiineja kuten minä, jotta maku olisi parempi, mutta muussa tapauksessa tuoreet appelsiinit, jotta voit käyttää kuoria, jotka antavat paljon aromia kakulle.
4. Jos haluat säilyttää sen useita päiviä, kääri se kelmuun heti kumoamisen jälkeen, tai valmista tumma suklaakuorrutus – neutraali öljy Ainekset : Käytin Valrhonan kaakaojauhetta: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 20% alennuksen koko sivustolta (kumppanuus).
5. Välineet : Kakkumuotti Microplane-kuori ja Valmistusaika: 20 minuuttia + 1h10 paistoaikaa 20 cm pitkä kakku: Ainekset : pehmeää voita vergeoise-sokeria ruokosokeria 2 veriapelsiinin kuoret 2 munaa jauhoja leivinjauhetta 1 ripaus suolaa maitoa kermaa veriapelsiinimehua Appelsiini-osiin : kaakaojauhetta veriapelsiinimehua tummaa suklaapaloja Imeyttämiseen : 4 ruokalusikallista veriapelsiinimehua Resepti : Sekoita kaksi sokeria appelsiininkuorien kanssa; jos mahdollista, voit tehdä tämän muutama tunti etukäteen tai edellisenä iltana, kakustasi tulee vain maukkaampi.
6. Lisää pehmeä voi ja sekoita hyvin.
7. Lisää sitten munat yksi kerrallaan sekoittaen hyvin jokaisen lisäyksen jälkeen, sitten jauhot, suola ja leivinjauhe, jotka on siivilöity etukäteen.
8. Lopuksi lisää nesteet: maito, kerma ja appelsiinimehu.
9. Ota sitten taikinaa ja lisää siihen kaakao, appelsiinimehu ja suklaapalat.
10. Kaada kaksi taikinaa vuokaan, joka on voideltu ja jauhotettu tai vuorattu leivinpaperilla.
11. Jotta saat kauniin tasaisen kohouman, voit lisätä voita keskelle kuten näet kuvassa.
12. Paista esilämmitetyssä uunissa 150°C:ssa 1h10.
13. Terä, joka on työnnetty kakkuun, tulee olla kuiva.
14. Imeytä kakku heti veriapelsiinimehulla siveltimen avulla.
15. Anna jäähtyä ja kumoa ennen nauttimista!

