

Marmercake met sinaasappel en chocolade

Préparation : 20 min • Cuisson : 1h10

Ingrédients

- 100g zachte boter
- 100g vergeoise
- 75g basterdsuiker
- 2 eieren
- 210g bloem
- 7g bakpoeder
- 1 snufje zout
- 50g melk
- 70g vloeibare room
- 70g bloedsinaasappelsap
- 20g bloedsinaasappelsap
- 25g pure chocolade chips

Préparation

1. Ik heb weliswaar een boek over cakes geschreven met meer dan 50 recepten, maar ik heb altijd nieuwe ideeën om te testen en iedereen te verwennen!
2. Hier is een marmercake, maar dan fruitig, heerlijk zacht, perfect voor degenen die van de combinatie sinaasappel & chocolade houden.
3. Ik raad je zeker aan om bloedsinaasappels te gebruiken zoals ik voor meer smaak, maar in alle gevallen verse sinaasappels om de schilletjes te gebruiken die veel geur aan de cake zullen geven.
4. Om het meerdere dagen te bewaren, wikkel het onmiddellijk na het uit de vorm halen in plasticfolie, of maak een glazuur van pure chocolade – neutrale olie
Ingrediënten :Ik heb cacaopoeder van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affiliate).
5. Materiaal :CakevormMicroplane zesterBereidingstijd : 20 minuten + 1u10 bakkenVoor een cake van 20cm lang : Ingrediënten : zachte boter vergeoise basterdsuiker De schil van 2 bloedsinaasappels 2 eieren bloem bakpoeder 1 snufje zout melk vloeibare room bloedsinaasappelsap Voor het sinaasappelgedeelte : cacaopoeder bloedsinaasappelsap pure chocolade chips Voor de doordrenking : 4 eetlepels bloedsinaasappelsapRecept : Meng de twee suikers met de sinaasappelschil; indien mogelijk, kun je dit enkele uren van tevoren of de avond ervoor doen, je cake zal er alleen maar beter van smaken.
6. Voeg de zachte boter toe en meng goed.
7. Voeg vervolgens de eieren één voor één toe, goed mengen tussen elke toevoeging, en dan de bloem, het zout en het bakpoeder dat eerder gezeefd is.
8. Eindelijk, voeg de vloeistoffen toe: de melk, de room en het sinaasappelsap.
9. Neem vervolgens van het beslag en voeg het cacaopoeder, het sinaasappelsap en de chocolade chips toe.
10. Giet de twee beslag in afwisseling in de vooraf ingevette en met bloem bestoven of met bakpapier beklede vorm.
11. Om een mooie gelijkmatige bult te krijgen, kun je een streepje boter in het midden toevoegen zoals je op de foto ziet.
12. Bak in de voorverwarmde oven op 150°C gedurende 1u10.
13. Een mes dat in de cake wordt gestoken, moet droog terugkomen.
14. Doordrenk de cake onmiddellijk met een kwast met het bloedsinaasappelsap.
15. Laat afkoelen en haal uit de vorm voordat je ervan geniet!

