

Marmorkake med appelsin og sjokolade

Préparation : 20 min • Cuisson : 1h10

Ingrédients

- 100g mykt smør
- 100g brunt sukker
- 75g sukker
- 2 egg
- 210g mel
- 7g bakepulver
- 1 klype salt
- 50g melk
- 70g kremfløte
- 70g blodappelsinjuice
- 20g blodappelsinjuice
- 25g mørk sjokoladebiter

Préparation

1. Jeg har skrevet en bok om kaker med mer enn 50 oppskrifter, men jeg har alltid nye ideer for å teste og glede alle!
2. Her er en marmorert, men fruktig kake, godt saftig, perfekt for de som liker kombinasjonen av appelsin & sjokolade.
3. Jeg anbefaler selvfølgelig å bruke blodappelsiner som meg for mer smak, men ellers i alle tilfeller friske appelsiner for å bruke zestene som gir mye duft til kaken.
4. For å oppbevare den i flere dager, pakk den inn i plastfolie umiddelbart etter at den er tatt ut av formen, eller lag en glasur med mørk sjokolade – nøytral olje. Ingredienser :Jeg har brukt kakaopulver fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
5. Utstyr :KakeformMicroplane zestjernForberedelsestid: 20 minutter + 1t10min steketidFor en kake som er 20 cm lang: Ingredienser : mykt smør brunt sukker sukker Zestene fra 2 blodappelsiner 2 egg mel bakepulver 1 klype salt melk kremfløte blodappelsinjuice For appelsindelen: kakaopulver blodappelsinjuice mørk sjokoladebiter For imbiberingen: 4 spiseskjeer blodappelsinjuiceOppskrift : Bland de to sukkerne med appelsinzestene; hvis mulig, kan du gjøre dette noen timer på forhånd eller kvelden før, kaken din vil bare få mer smak.
6. Tilsett det myke smøret og bland godt.
7. Tilsett deretter eggene ett om gangen mens du blander godt mellom hver tilsetning, deretter melet, saltet og bakepulveret som er siktet på forhånd.
8. Til slutt, tilsett væskene: melk, krem og appelsinjuice.
9. Deretter tar du av deigen og tilsetter kakaopulveret, appelsinjuicen og sjokoladebitene.
10. Hell de to deigene vekselvis i den smurte og melte formen eller dekket med bakepapir.
11. For å få en fin jevn topp, kan du tilsette et strøk smør i midten som du ser på bildet.
12. Sett kaken i en forvarmet ovn på 150°C i 1t10min.
13. En kniv som settes inn i kaken skal komme ut tørr.
14. Imbib kaken umiddelbart med en pensel med blodappelsinjuice.
15. La den avkjøles litt før du tar den ut av formen og nyter!