

Apelsin- och chokladmarmorkaka

Préparation : 20 min • Cuisson : 1h10

Ingrédients

- 100g mjukt smör
- 100g farinsocker
- 75g råsocker
- 2 ägg
- 210g mjöl
- 7g bakpulver
- 1 nypa salt
- 50g mjölk
- 70g vispgrädde
- 70g blodapelsinjuice
- 20g blodapelsinjuice
- 25g mörka chokladbitar

Préparation

1. Jag har skrivit en bok om kakor med över 50 recept, men jag har alltid nya idéer för att testa och glädja alla!
2. Här är en marmorerad men fruktig, riktigt saftig kaka, perfekt för dem som älskar kombinationen av apelsin & choklad.
3. Jag rekommenderar självklart att använda blodapelsiner som jag för mer smak, men annars, i alla fall, färska apelsiner för att använda zest som ger mycket doft till kakan.
4. För att bevara den i flera dagar, linda in den i plastfolie omedelbart efter att du tagit ut den ur formen, eller förbered en glasyr med mörk choklad – neutral olja
Ingredienser :Jag har använt kakao i pulverform från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
5. Utrustning :KakformZestare microplaneFörberedelsetid : 20 minuter + 1h10 bakningFör en kaka som är 20 cm lång : Ingredienser : mjukt smör farinsocker råsocker Zesten från 2 blodapelsiner 2 ägg mjöl bakpulver 1 nypa salt mjölk vispgrädde blodapelsinjuice För apelsindelen : kakao i pulverform blodapelsinjuice mörka chokladbitar För blötläggningen : 4 matskedar blodapelsinjuiceRecept : Blanda de två sockerarterna med apelsinzesten; om möjligt kan du göra detta några timmar i förväg eller kvällen innan, din kaka kommer att få mer smak.
6. Tillsätt det mjuka smöret och blanda väl.
7. Tillsätt sedan äggen ett i taget och blanda väl mellan varje tillsats, sedan mjölet, saltet och bakpulvret som tidigare siktats.
8. Slutligen, tillsätt vätskorna: mjölken, grädden och blodapelsinjuicen.
9. Därefter, ta av smeten och tillsätt kakao, blodapelsinjuice och chokladbitar.
10. Häll de två smeterna växelvis i den förberedda smord och mjölad formen eller klädd med bakpapper.
11. För att få en fin jämn topp kan du lägga en sträng smör i mitten som du ser på bilden.
12. Grädda i den förvärmade ugnen på 150°C i 1h10.
13. En kniv som sätts in i kakan ska komma ut torr.
14. Blötlägg kakan omedelbart med en pensel med blodapelsinjuice.
15. Låt svalna och ta sedan ut den innan du njuter!